



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ANÁLISIS DE LA CULTURA CULINARIA DEL CANTÓN COLTA**  
**PROVINCIA DE CHIMBORAZO. PROPUESTA DE DIFUSION**  
**CULTURAL 2012”**

**TESIS DE GRADO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**Pablo David Nolivos Barragán**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2012**

## **CERTIFICADO**

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

---

Dra. Martha Avalos

**DIRECTORA DE TESIS**

## **CERTIFICACIÓN**

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “Análisis de la Cultura Culinaria del Cantón Colta Provincia de Chimborazo. Propuesta de Difusión Cultural 2012”; de responsabilidad del señor Pablo David Nolivos Barragán ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Dra. Martha Avalos

**DIRECTORA DE TESIS**

---

Ing. Natalia Veloz

**MIEMBRO DE TRIBUNAL**

---

Riobamba, 25 de abril de 2012

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública y en especial a la Escuela de Gastronomía por permitirme ser parte de una generación de triunfadores y gente productiva para el país.

A la Dra. Martha Avalos Directora de Tesis, a la Ing. Natalia Veloz, Miembro, por haber guiado el desarrollo de este trabajo y llegar a la culminación del mismo.

A mis maestros y maestras, gracias por su tiempo y por su apoyo, así como por la sabiduría que me han transmitido en el transcurso de la formación profesional y personal.

Un agradecimiento afectivo a la población del cantón Colta por la información proporcionada para la realización del trabajo de investigación.

## **DEDICATORIA**

Este trabajo principalmente quiero dedicárselo a Dios por ser quien me ha dado la fortaleza y la ayuda idónea para permitirme salir adelante y día a día ser una mejor persona.

De igual forma a mis papitos Pablo y Eulalia quienes me han brindado lo necesario para alcanzar un sueño, el de ser un profesional, ya que con sus consejos y ejemplo han demostrado lo que significa ser un hombre de bien.

A la mujer que amo la cual me ha sabido guiar y apoyar en todo momento para así poder soñar un futuro juntos, le quiero agradecer por ser incondicional.

A mis ñaños Mercy, Hernán, Alicia, Ángel y a mi abuelito Baltasar por haber cuidado de mí cuando aún era un niño y haberme llenado de amor y cariño.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA

CERTIFICADOS

AGRADECIMIENTO

DEDICATORIA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ÍNDICE DE CUADROS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

RESUMEN

SUMMARY

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS .....	4
A. GENERAL .....	4
B. ESPECIFICOS .....	4
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL .....	5
3.1. SOCIEDAD.....	5
3.1.1. Sociedades humanas.....	5
3.1.2. Características .....	6
3.1.3. Funciones .....	7
3.1.4. Funciones genéricas:.....	7
3.1.5. Funciones específicas:.....	7
3.2. CULTURA .....	8
3.2.1. Definiciones .....	8
3.2.2. Características fundamentales.....	9
3.2.3. Clasificación.....	10
3.2.3.1. Según sus definiciones .....	11
3.2.3.2. Según su extensión .....	11
3.2.3.3. Según su desarrollo.....	12
3.2.3.4. Según su carácter dominante.....	12
3.2.3.5. Según su dirección .....	13
3.2.4. Elementos de la cultura.....	13

3.3. EL TURISMO .....	14
3.3.1. Tipos de Turismos .....	15
3.3.1.1. Turismo cultural .....	15
3.3.1.2. Turismo natural.....	16
3.3.1.3. Turismo activo .....	17
3.3.1.4. Turismo de negocios .....	19
3.3.1.5. Turismo científico.....	20
3.3.1.6. Turismo espacial.....	21
3.3.2. Importancia socioeconómica y cultural del turismo.....	21
3.3.3. Patrimonio Turístico .....	22
3.3.3.1. Valoración del Patrimonio Turístico. ....	22
3.3.3.2. División del Patrimonio Turístico.....	23
3.3.4. Inventario Turístico.....	27
3.3.5. Inventario Gastronómico .....	28
3.4. REPÚBLICA DEL ECUADOR .....	28
3.4.1. División política .....	29
3.4.2. Cultura .....	29
3.4.3. Regiones del Ecuador.....	30
3.4.3.1. Costa .....	30
3.4.3.2. Amazonía.....	31
3.4.3.3. Galápagos .....	32
3.4.3.4. Sierra .....	32
3.5. PROVINCIA DE CHIMBORAZO .....	35
3.6. ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN COLTA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO .....	36
3.6.1. Reseña histórica .....	36
3.6.2. Ubicación Geográfica.....	37
3.6.4. Hidrografía .....	39
3.6.5. Biodiversidad .....	39
3.6.6. Parroquias.....	40
3.6.7. Características Climáticas.....	40

3.6.8. Actividad Económica.....	40
3.6.9. Recursos Agrícolas .....	40
3.6.10. Fiestas Cantonales .....	40
3.6.11. Fiestas Religiosas.....	40
3.6.12. Lugares Turísticos .....	41
3.7. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS .....	42
3.7.1. La seguridad alimentaria en el hogar .....	42
IV. METODOLOGÍA.....	45
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	45
B. VARIABLES.....	45
1. Identificación .....	45
2. Definición .....	45
3. Operacionalización de Variables.....	46
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO .....	47
D. POBLACION, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO .....	47
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS .....	47
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	50
5.1. INVENTARIOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN COLTA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.....	50
5.1.1. Datos generales atractivo 1 .....	50
5.1.2. Datos generales atractivo 2 .....	53
5.1.3. Datos generales atractivo 3 .....	56
5.1.4. Datos generales atractivo 4 .....	58
5.1.5. Datos generales atractivo 5 .....	60
5.1.6. Datos generales atractivo 6 .....	62
5.1.7. Datos generales del atractivo 7.....	64
5.1.8. Datos generales del atractivo 8.....	66
5.1.9. Datos generales del atractivo 9.....	68
5.1.10. Datos generales del atractivo 10 .....	70
5.2. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	72
Pregunta 1. ¿En qué grupo según su edad se encuentra? .....	72



.....	109
VI. CONCLUSIONES.....	110
VII. RECOMENDACIONES .....	112
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	114
IX. ANEXOS .....	116
ANEXO N° 1.....	116
ANEXO N° 2.....	117

## ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N° 1.....	46
CUADRO N° 3.....	74
CUADRO N° 4.....	76
CUADRO N° 6.....	80
CUADRO N° 10.....	88
CUADRO N° 11.....	90
CUADRO N° 12.....	92
CUADRO N° 13.....	94
CUADRO N° 14.....	96
CUADRO N° 15.....	98
CUADRO N° 16.....	100
CUADRO N° 17.....	102
CUADRO N° 18.....	104
CUADRO N° 19.....	106
CUADRO N° 20.....	108

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO N° 1 .....	38
GRAFICO N° 10.....	88
GRAFICO N° 11 .....	90
GRAFICO N° 12.....	92
GRAFICO N° 13.....	94
GRAFICO N° 14.....	96
GRAFICO N° 15.....	98
GRAFICO N° 16.....	100
GRAFICO N° 17.....	102
GRAFICO N° 18.....	104
GRAFICO N° 19.....	106
GRAFICO N° 20.....	108

## **RESUMEN**

La metodología utilizada en la presente investigación es de tipo no experimental, observacional y de corte transversal en el Análisis de la Cultura Culinaria del Cantón Colta Provincia de Chimborazo, como Propuesta de Difusión Cultural mediante una investigación de campo se logró desarrollar el Inventario Turístico Gastronómico del sector y con una muestra de 89 encuestados que comprenden un grupo de turistas nacionales, extranjeros y habitantes del sector.

De los resultados se pudo establecer que el 67% de la población encuestada no posee conocimientos sobre la cultura culinaria del Cantón; El 83% considera que la gastronomía es una alternativa para el desarrollo turístico, dentro del rescate culinario tenemos al cuy con papas, choclo con habas y queso, caldo de gallina criolla, máchica, hornado, borrego asado, mashuas, colada morada, chicha de jora, y ají en piedra, como también aquellas preparaciones tradicionales en fechas y eventos especiales.

Es importante que la oficina de turismo se encargue de establecer los medios adecuados de comunicación para la difusión de las alternativas culinarias que oferta el Cantón, mediante campañas de promoción de salud e higiene aplicando normas sanitarias y técnicas adecuadas en manipulación de alimentos, para de esta forma garantizar la salud de los turistas nacionales y extranjeros que visitan el lugar.

Uno de los productos con mayor alcance en la cultura y la identidad de un destino turístico es su gastronomía, Colta posee una tradición culinaria ancestral que debe conservarse y promoverse.

## **SUMMARY**

The methodology used in this investigation is an observational one based on a transversal cutting type for a gastronomic culture analysis carried out at Colta parish of Chimborazo Province as a cultural spreading proposal for year 2012.

By means of field research it was possible to reach a Gastronomic Tourist Inventory for which 89 people (foreigners, domestic, and dwellers of the sector) were surveyed which constituted the sample for this work.

The results provided that 67% of the surveyed population do not possess knowledge on gastronomic culture at this parish. 83% of them consider that gastronomy is an alternative for tourism development. Among this gastronomic inventory, the following foods are taken into account: Papas con cuy (cooked potatoes and guinea pig), choclos con habas y queso (corn and beans with cheese), caldo de gallina criolla (home chicken soup), máchica (toast barley and grinded), hornado (roast pork), borrego (roast lamb), mashuas (potatoes like), colada morada (a purple cooked sweet drink), chicha de jora (a corn beverage), chilí (grinded in stones), traditional preparations for special events.

It is important that tourism office be the one that establishes the adequate means for spreading communication and diffusion of culinary alternatives that Colta parish offers.

Health-hygiene promotion campaigns should be promoted in order to fulfill sanitary norms as well as appropriate techniques for food manipulation; this way, it is possible to provide all types of tourists with guarantee.

One of the products with greatest cultural identity and destination is gastronomy, therefore, Colta is a town that possesses culinary ancestral tradition that should be maintained and promoted



## **I. INTRODUCCIÓN**

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, con tradición de siglos y en la que se han fundido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Son muchas las variedades de platos que se encuentran recorriendo las cocinas del Ecuador, esto se debe a que los cocineros de esta patria hermosa que saben mezclar a la perfección diferentes elementos y especias, las mismas que culminan en un extraordinario sabor y aroma que no dejan indiferente al viajero que visita este país, al contrario deleita y enamora el paladar de los consumidores.

La gastronomía del Ecuador se caracteriza por su gran diversidad, la cual varía de acuerdo a cada región geográfica. Las tres principales regiones gastronómicas del Ecuador son: costeña, andina y amazónica.

En la región andina o Sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, el cuy asado, hornado, el yahuarlocro, quimbolitos, humitas, tamales, llapingachos, menudos, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores encontramos a las puntas, o el pájaro azul y se ha desarrollado una extensa y diversa cultura gastronómica, que se puede subdividir de acuerdo a cada provincia o zona.

La Provincia de Chimborazo está ubicada en la parte central de callejón interandino del Ecuador. Altas y hermosas cordilleras forman su marco natural,



dando lugar a una gama infinita de paisajes, encerrados en grandes y pequeños valles, en profundas depresiones, en mesetas, colinas y cordilleras en las que los chimboracenses han hecho su vida desde la antigüedad. Fue creada políticamente el 25 de junio de 1826. Actualmente se divide en 10 cantones y 61 parroquias. La capital provincial es Riobamba conocida como la “Ciudad de las primicias” y tiene una gran variedad geográfica, cultural y étnica, gastronómica.

Entre sus cantones más destacados se encuentra Colta, que es la “Cuna de la Nacionalidad Puruhá” y cuna de la nacionalidad ecuatoriana. Se encuentra ubicada en la parte noroccidental de la Provincia de Chimborazo, a 18 Km de la ciudad de Riobamba. Asentada a los pies del histórico cerro Cushca, y al Norte del valle de la Antigua Liribamba, formada por las cuencas que forman los ríos Cicalpa y Cajabamba con una altitud de 3.180 m.s.n.m. y la temperatura media es de 12 °C.

A esta riqueza natural se suma la cultural, con las tradiciones y costumbres que perviven en la entidad desde tiempos pasados para constituir la historia de los coltenses y su herencia cultural, la cual ha definido los patrones de vida de sus pobladores; sin embargo, parece que la mayor parte de sus habitantes aún no han tomado conciencia de lo que el turismo representa para Colta; lo que ha impedido valorarla, salvaguardarla y en consecuencia, no ha permitido a los empresarios ofertarla como un producto turístico integral, que abarque la gran variedad de elementos naturales y culturales del cantón.

La identidad cultural de los habitantes de Colta está en peligro y se ve afectada debido a la falta de sentido de pertenencia, la globalización y a la gran cantidad de firmas extranjeras que han entrado al país para suplantar desde el tipo de alimentos hasta las costumbres como es el caso de la transnacional “The Coca Cola Company” la cual ha venido a sustituir el consumo de bebidas naturales y tradicionales por productos importados y químicamente elaborados, este proceso de aculturación lleva consigo en muchos casos la desaparición de expresiones de la cultura propia: sus tradiciones, costumbres gastronómicas locales, artesanía, folklore, etc. Ésta es la pobreza cultural: territorios que han perdido su legado histórico, sus tradiciones, su comida como patrimonio cultural y por ello, aunque pueden reducir sus índices de pobreza, determinados por indicadores de tipo económico, educativo y sanitario, han perdido parte de su identidad social.

Uno de los productos con mayor alcance en la cultura y la identidad de un destino turístico es su gastronomía. Colta posee una tradición culinaria ancestral que debe conservarse y promoverse.

Por lo expuesto se determinó la necesidad de realizar un Análisis de la cultura culinaria del cantón Colta provincia de Chimborazo con el fin de crear una conciencia turística, en particular enfocada hacia la gastronomía coltense y de esta forma rescatar la cultura gastronómica y los productos autóctonos del Cantón Colta así como sus beneficios y bondades para la posterior elaboración de una revista informativa para que de esta manera se pueda promocionar, capacitar y promover la afluencia de los turistas hacia este destino.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. GENERAL**

- Analizar la cultura gastronómica del Cantón Colta provincia de Chimborazo.

### **B. ESPECIFICOS**

- Elaborar un inventario de atractivos turístico gastronómicos del sector.
- Determinar el nivel de aceptación de la cultura gastronómica entre los turistas que visitan el Cantón Colta.
- Elaborar una revista informativa para la difusión de la cultura gastronomía del lugar.

### **III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **3.1. SOCIEDAD**

El hombre es un ser social y está inmerso en la sociedad desde que nace hasta que muere. Pero resulta difícil dar una definición exacta de la sociedad, por eso presentare primero algunas definiciones: "Reunión permanente de personas, pueblos o naciones que conviven y se relacionan bajo unas leyes comunes"<sup>1</sup> "Agrupación de individuos con el fin de cumplir las objetivos en la vida mediante la cooperación mutua"<sup>2</sup> "Es un gran número de seres humanos que obran conjuntamente para satisfacer sus necesidades sociales y que comparten una *cultura* común"

"Sistema o conjunto de relaciones que se establecen entre los individuos y grupos con la finalidad de constituir cierto tipo de colectividad, estructurada en campos definidos de actuación en los que se regulan los procesos de pertenencia, adaptación, participación, comportamiento, autoridad, burocracia, conflicto y otros"<sup>3</sup>

Bajo mi apreciación la sociedad no es otra cosa que un cúmulo de circunstancias y seres humanos que interactúan entre sí, dando como resultado el mundo en que vivimos.

##### **3.1.1. Sociedades humanas**

El término sociedad es utilizado indistintamente para referirse a comunidades de animales y de seres humanos. La diferencia esencial existente entre las sociedades animales y las humanas es, más allá de su complejidad, la

presencia de cultura como rasgo distintivo de toda sociedad humana. Aunque usados a menudo como sinónimos, cultura y sociedad son conceptos distintos: la sociedad hace referencia a la agrupación de personas, mientras que la cultura hace referencia a toda su producción y actividad transmitida de generación en generación a lo largo de la historia, incluyendo costumbres, lenguas, creencias y religiones, arte, ciencia, etc.<sup>4</sup>

### **3.1.2. Características**

En una definición más completa podemos citar las siguientes:

- a) Las personas de una sociedad constituyen una unidad demográfica, es decir, pueden considerarse como una población total
- b) La sociedad existe dentro de una zona geográfica común
- c) La sociedad está constituida por grandes grupos que se diferencian entre sí por su función social
- d) La sociedad se compone de grupos de personas que tienen una cultura semejante
- e) La sociedad debe poderse reconocer como una unidad que funciona en todas partes
- f) Finalmente, la sociedad debe poderse reconocer como unidad social separada.

### **3.1.3. Funciones**

La sociedad existe para las personas y las personas también desempeñan en ella ciertas actividades con vistas al bien común. De este recíproco influjo surge la satisfacción de las necesidades sociales de las personas. Las funciones, que la sociedad está llamada a realizar para el bien de las personas, algunas son genéricas y otras específicas.

### **3.1.4. Funciones genéricas:**

La sociedad desempeña ciertas funciones generales, y son las siguientes:

- a) Reúne a las personas en el tiempo y en el espacio, haciendo posibles las mutuas relaciones humanas.
- b) Proporciona medios sistemáticos y adecuados de comunicación entre ellas, de modo que puedan entenderse.
- c) Desarrolla y conserva pautas comunes de comportamiento que los miembros de la sociedad comparten y practican.
- d) Proporciona un sistema de estratificación de status y clases, de modo que cada individuo tenga una posición relativamente estable y reconocible en la estructura social.

### **3.1.5. Funciones específicas:**

- a) Tiene una forma ordenada y eficiente de renovar a su propio personal.
- b) Cuida de la socialización, desarrollo e instrucción de sus miembros.

- c) En sus variados grupos económicos la sociedad produce y distribuye los bienes y servicios.
- d) Las diversas formas de religiones, atienden socialmente las necesidades religiosas y espirituales.

## **3.2. CULTURA**

### **3.2.1. Definiciones**

"La cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es aquel todo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualquier otro hábito y las capacidades de ser adquiridos por el hombre."

"La cultura incluye todas las manifestaciones de los hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se ven afectadas por las costumbres del grupo en que vive, y los productos de las actividades humanas en la medida en que se ven determinadas por dichas costumbres"

"La cultura en una sociedad consiste en todo aquello que conoce o cree con el fin de operar de una manera aceptable sobre sus miembros. La cultura no es un fenómeno material: no consiste en cosas, gente, conductas o emociones. Es más bien una organización de todo eso. Es la forma de las cosas que la gente tiene es su mente, sus formas de percibirlas, de relacionarlas o de interpretarlas."

Es la base y el fundamento de lo que somos. Esta existe en nosotros desde el momento en que nacemos y es el aporte moral e intelectual de nuestros progenitores en un inicio y de nuestro entorno posteriormente.<sup>5</sup>

Cultura es todo aquello, material o inmaterial (creencias, valores, comportamientos y objetos concretos), que identifica a un determinado grupo de personas, y surgen de sus vivencias en una determinada realidad. Dicho de otro modo, cultura es la manera como los seres humanos desarrollamos nuestra vida y construimos el mundo o la parte donde habitamos; por tanto, cultura es el desarrollo, intelectual o artístico. Es la civilización misma.<sup>6</sup>

### **3.2.2. Características fundamentales**

#### **1. La cultura es aprendida.**

La cultura no es instintiva, o innata, o transmitida biológicamente, sino que está compuesta de hábitos, o sea, de tendencias a reaccionar aprendidas, adquiridas por cada individuo a través de su propia experiencia en la vida después de su nacimiento.

#### **2. La cultura es inculcada.**

Todos los animales son capaces de aprender, pero sólo el hombre puede pasar a sus descendientes sus hábitos adquiridos en alguna medida considerable. De cualquier manera, muchos de los hábitos aprendidos por los seres humanos son transmitidos de padres a hijos a través de generaciones sucesivas y, por medio de repetida inculcación adquieren esa persistencia a través del tiempo,



esa relativa independencia de portadores individuales, que justifica que se les califique colectivamente como cultura.

### **3. La cultura es social.**

Los hábitos de tipo cultural no sólo son inculcados y luego transmitidos a través del tiempo; también son sociales, o sea, compartidos por los seres humanos que viven en sociedades o grupos organizados, y se mantienen relativamente uniformes por la presión social. En pocas palabras, son hábitos de grupo. Los hábitos que los miembros de un grupo social comparten entre sí constituyen la cultura de ese grupo. Esta suposición es aceptada por la mayoría de los antropólogos, pero no por todos.

### **4. La cultura es adaptativa.**

La cultura cambia; y el proceso de cambio parece ser adaptativo, comparable a la evolución en el reino orgánico pero de diferente naturaleza. A través del tiempo, las culturas suelen ajustarse al ambiente geográfico, como lo han demostrado los antrogeógrafos, aunque las influencias ambientales ya no son concebidas como determinantes del desarrollo cultural. Las culturas también se adaptan, por medio de la copia y la organización, al ambiente social de los pueblos vecinos. Finalmente, las culturas indudablemente tienden a ajustarse a las demandas biológicas y psicológicas del organismo humano.<sup>7</sup>

#### **3.2.3. Clasificación**

La cultura se clasifica de la siguiente manera:

#### **3.2.3.1. Según sus definiciones**

- Tópica: La cultura consiste en una lista de tópicos o categorías, tales como organización social, religión o economía.
- Histórica: La cultura es la herencia social, es la manera que los seres humanos solucionan problemas de adaptación al ambiente o a la vida en común.
- Mental: La cultura es un complejo de ideas, o los hábitos aprendidos, que inhiben impulsos y distinguen a las personas de los demás.
- Estructural: La cultura consiste en ideas, símbolos o comportamientos, modelados o pautados e inter-relacionados.
- Simbólica: La cultura se basa en los significados arbitrariamente asignados que son compartidos por una sociedad.

La cultura puede también ser clasificada del siguiente modo:

#### **3.2.3.2. Según su extensión**

- Universal: cuando es tomada desde el punto de vista de una abstracción a partir de los rasgos que son comunes en las sociedades del mundo. Por ej., el saludo.
- Total: conformada por la suma de todos los rasgos particulares a una misma sociedad.

- Particular: igual a la subcultura; conjunto de pautas compartidas por un grupo que se integra a la cultura general y que a su vez se diferencia de ellas. Ej.: las diferentes culturas en un mismo país.

#### **3.2.3.3. Según su desarrollo**

- Primitiva: aquella cultura que mantiene rasgos precarios de desarrollo técnico y que por ser conservadora no tiende a la innovación.
- Civilizada: cultura que se actualiza produciendo nuevos elementos que le permitan el desarrollo a la sociedad.
- Analfabeta o pre-alfabeta: se maneja con lenguaje oral y no ha incorporado la escritura ni siquiera parcialmente.
- Alfabetizada: cultura que ya ha incorporado el lenguaje tanto escrito como oral.

#### **3.2.3.4. Según su carácter dominante**

- Sensista: cultura que se manifiesta exclusivamente por los sentidos y es conocida a partir de los mismos.
- Racional: cultura donde impera la razón y es conocido a través de sus productos tangibles.
- Ideal: se construye por la combinación de la sensista y la racional

#### **3.2.3.5. Según su dirección**

- Posfigurativa: aquella cultura que mira al pasado para repetirlo en el presente. Cultura tomada de nuestros mayores sin variaciones. Es generacional y se da particularmente en pueblos primitivos.
- Configurativa: la cultura cuyo modelo no es el pasado, sino la conducta de los contemporáneos. Los individuos imitan modos de comportamiento de sus pares y recrean los propios.
- Prefigurativa: aquella cultura innovadora que se proyecta con pautas y comportamientos nuevos y que son válidos para una nueva generación y que no toman como guía el modelo de los padres a seguir pero si como referentes.

#### **3.2.4. Elementos de la cultura**

La cultura forma todo lo que implica transformación y seguir un modelo de vida.

Los elementos de la cultura se dividen en:

- Concretos o materiales: fiestas, alimentos, ropa (moda), arte plasmado, construcciones arquitectónicas, instrumentos de trabajo (herramientas), monumentos representativos históricos.
- Simbólicos o espirituales: creencias (filosofía, espiritualidad/religión), valores (criterio de juicio moral y/o ética), actos humanitarios, normas y sanciones (jurídicas, morales, convencionalismos sociales), organización social y sistemas políticos, símbolos (representaciones de creencias y

valores), arte (apreciación), lenguaje (un sistema de comunicación simbólica), tecnología y ciencia.

- Políticos y sociales. Según su contexto se reconocen elementos constituidos de una cultura en términos "vivos" como lo son Memoria, Cosmogonía, Identidad, Utopía, Acción y Expresión. Son también concebidos por los defensores de estas tesis como "campos de trabajo" en las culturas vivas.

### **3.3. EL TURISMO**

Mucho se ha hablado y se ha dicho sobre el turismo, dando en cada caso en particular una conceptualización que lo define de maneras diferentes, en todo caso, solo se concreta como una actividad humana realizada al desplazarse de un lugar a otro con diferentes motivos.

Se denomina turismo al conjunto de actividades que realizan los individuos durante sus viajes y estancias en lugares diferentes a los de su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año. La actividad turística generalmente se realiza con fines de ocio, aunque también existe el turismo por negocios y otros motivos.

El turismo, tal como lo conocemos en la actualidad, nació en el siglo XIX como una consecuencia de la Revolución Industrial, que permitió los desplazamientos con la intención de descanso, ocio, motivos sociales o culturales. Anteriormente, los viajes se encontraban relacionados con el comercio, los movimientos migratorios, las conquistas y las guerras.

Hoy el turismo es una de las principales industrias a nivel global. Puede diferenciarse entre turismo de masas (**un grupo de personas asociado por un operador turístico**) y turismo individual (**viajeros que deciden sus actividades e itinerarios sin intervención de operadores**).

### **3.3.1. Tipos de Turismos**

#### **3.3.1.1. Turismo cultural**

Es el que precisa de recursos históricos-artísticos para su desarrollo. Es más exigente y menos estacional.

**Urbano:** desarrollado en ciudades principalmente en aquellas que son Patrimonio de la Humanidad. Clientes de nivel cultural y poder adquisitivo alto, es el tipo de turismo más grande del mundo y esta dado por un turismo masivo.

**Monumental:** vinculado exclusivamente a monumentos históricos-artísticos que pueden estar alejados de núcleos de poblaciones importantes.

**Arqueológico:** vinculado a yacimientos y sitios arqueológicos que pueden estar alejados de núcleos de población importantes.

**Funerario:** vinculado cementerios donde o bien hay tumbas realizadas por arquitectos famosos o bien hay personajes famosos enterrados allí.

**De compras:** vinculado a las compras a buen precio o exclusivos. Incluye artículos de lujo, arte, artesanía y artículos de uso común como calzado, electrónica, etc.

**Etnográfico:** vinculado a las costumbres y tradiciones de los pueblos. En algunos casos cercano al turismo ecológico.

**Literario:** motivado por lugares o eventos de carácter bibliográfico.

**Idiomático:** vinculado a los estudios, fundamentalmente a los de idiomas.

**Gastronómico:** vinculado a la comida tradicional de un determinado lugar.

**Enológico:** vinculado a los vinos de una zona.

**Industrial:** motivado por la visita a fábricas o grandes construcciones civiles.

#### **3.3.1.2. Turismo natural**

Se desarrolla en un medio natural, tratando siempre de realizar actividades recreativas sin deteriorar el entorno.

**Rural:** es desarrollado en el medio rural, cuya principal motivación es conocer las costumbres y las tradiciones del hombre en el mundo rural. Se interesa por la gastronomía, la cultura popular, artesanía.

**Ecoturismo:** basado en el contacto con la naturaleza. Sus recursos los componen los parques nacionales, es decir, una flora y fauna interesante en la zona receptiva.

**Agroturismo:** su finalidad es mostrar y explicar el proceso de producción de las fincas agropecuarias y las agroindustrias.

**Agroecoturismo:** es aquel donde el visitante se aloja en una habitación con estándares turísticos, pero participa de las labores agrícolas, convive y consume los alimentos con la familia.

**Ornitológico:** es el turismo centrado en el avistamiento y observación de aves.

**Ictioturismo:** es la actividad turística centrada en la práctica de la pesca deportiva.

**Cinegético:** Turismo enfocado a la caza deportiva de animales, existen lugares específicos (ranchos cinegéticos) donde se permite cazar a los animales que han sido criados específicamente para este fin.

#### **3.3.1.3. Turismo activo**

Se realiza en espacios naturales, el turismo activo está estrechamente relacionado con el turismo rural y generalmente este tipo de actividades se realizan en un parque natural debido al interés ecológico que estos presentan.

**Parques temáticos:** basado en atracciones turísticas de temas concretos. Se caracteriza por la participación activa en todo momento del visitante.

**Deportivo:** la principal motivación es practicar algún deporte. Se puede dividir en dos grupos: deporte de exterior y el de interior. También se podría hacer otra subdivisión en función del que practica el deporte, o de quien lo ve.

**Aventura:** aquí solo se practican deportes de riesgo. El usuario de este tipo de turismo suele ser de nivel adquisitivo y cultural alto y de muy buena forma física (rafting, rappel, etc.).



**Religioso:** una oferta ligada a lugares o acontecimientos de carácter religioso de relevancia. Los cuatro núcleos de mayor importancia en el mundo son: Jerusalén, Roma, La Meca y Santiago de Compostela (en este último el Camino de Santiago tiene una doble vertiente deportiva y religiosa).

**Espiritual:** su motivación es el recogimiento y la meditación (monasterios, cursos de filosofía oriental, etc.).

**Místico:** Se relaciona con el turismo orientado a la visita de lugares energéticos.

**Termal o de salud:** está vinculado a los balnearios que ofrecen tratamientos para diversas dolencias (reumatológicas, estrés, dermatológicas, tratamientos de belleza). La infraestructura cuenta normalmente con un núcleo principal o instalación termal independiente de las instalaciones hoteleras.

**Médico:** está orientado a la vinculación del viaje con la realización de intervenciones quirúrgicas, dentales o tratamientos médicos en países donde son más baratas las atenciones.

**Social:** aquel dedicado a la participación en actividades para mejorar las condiciones de las capas de población económicamente más débiles.

**Experiencial:** aquel en el que el participante toma parte activa en la actividad que está desarrollando. Los turistas se sumergen dentro de historias más o menos fantásticas como en una película.

**Itinerante:** se desarrolla activamente en varios lugares siguiendo rutas preestablecidas.

#### **3.3.1.4. Turismo de negocios**

Aquel que se desarrolla con objeto o fin de llevar a cabo un negocio o un acuerdo comercial, se desarrolla entre empresas por lo general.

Utilizado por empresarios, ejecutivos, comerciantes y otros profesionales para cerrar negocios, captar clientes o prestar servicios. La estacionalidad es invertida a la vacacional, por lo que es un producto muy importante para el sector. El cliente suele ser de alto poder adquisitivo. Se trata de un turismo fundamentalmente urbano y con necesidades de infraestructura muy concretas como la conexión a internet.

**Reuniones y Congresos:** muy importante y habitualmente confundido con el de convenciones. El congreso reúne a un colectivo o asociación y suele tener carácter científico. Acuden profesionales del mismo sector pero que no tienen porque ser de la misma empresa.

**Seminarios y Convenciones:** a diferencia del congreso, la convención suele reunir a distintos profesionales de una misma empresa con el objeto de dar a conocer a sus empleados un nuevo producto, tratar la planificación estratégica para la nueva campaña, etc.

**Viajes de Incentivo:** vinculado a viajes de negocios, mientras que éste último es de trabajo, los de incentivo son de placer. Utilizado por la dirección de grandes empresas para mejorar el rendimiento de sus empleados, incentivándolos a ello con un viaje que puede ser individual o de grupo.

**Fam Trips:** Los Viajes de familiarización (Fam Trips) son viajes en los cuales periodistas, operadores turísticos o agencias de viajes viven la experiencia del destino turístico de primera mano. Los beneficios de esta práctica incluyen generar interés en el destino, que el mismo aparezca en los medios de comunicación, la construcción de relaciones y contactos, y la posibilidad de crear un interés en otro ángulo de la historia o el destino turístico.

#### **3.3.1.5. Turismo científico**

El turismo científico es una modalidad de turismo cuya motivación es el interés en la ciencia o la necesidad de realizar estudios e investigaciones científicas en lugares especiales como estaciones biológicas o yacimientos arqueológicos.

En ocasiones existe la necesidad de viajar para observar in situ alguna realidad que es objeto de estudio. El turismo científico se realiza de forma individual o en pequeños grupos para evitar alterar el objeto de estudio en un entorno natural.

El turismo científico para el público en general apareció en países desarrollados para involucrar de una manera más directa y participativa a las personas en el conocimiento del mundo natural. Busca ofrecer vacaciones orientadas a un mejor entendimiento de la naturaleza desde un punto de vista científico. El turismo es una fuente de beneficios económicos.

#### **3.3.1.6. Turismo espacial**

Comenzó a principios del siglo XXI realizado por personas muy ricas y valientes, los riesgos de perder la vida en un viaje al espacio son elevados.<sup>8</sup>

Los primeros viajes consistían en una estancia de 3 o más días en la Estación Espacial Internacional en la que realizaban fotografías del espacio y la Tierra, videos, conversaciones con personas en el planeta, disfrute de la ingravidez, colaboración con los tripulantes de la estación y también realización de pequeños experimentos.<sup>9</sup>

Varias empresas trabajan en la construcción de naves capaces de realizar vuelos suborbitales y orbitales, así como en un hotel modulable para estancias más largas y asequibles que las actuales, valoradas en unos 21 millones de dólares.

#### **3.3.2. Importancia socioeconómica y cultural del turismo**

El turismo es un factor realmente importante para el desarrollo socioeconómico y cultural de un país, dada la diversidad de actividades favorables que traen bonanzas económicas: es un instrumento generador de divisas, al ser una actividad que canaliza una inversión para producir una expansión económica general; genera asimismo un mercado de empleos diversificado con una inversión relativamente baja en comparación con otros sectores de la economía; genera una balanza de pagos favorables y sobre todo desarrolla las actividades económicas locales.

El Turismo es un medio de intercambio social, ya que muestra efectivamente que la sociedad que desarrolla más activada se capacita hacia la comprensión, para la adaptación de sus medios habituales, juzgando de una manera positiva su propia sociedad.

En cuando a la cultura es realmente el radio dentro del campo de la acción de la empresa turística. Cultura es el término que determina el imán que poseen las regiones para el turismo comprendido su geografía, historia, costumbres, tradiciones, folklore y artesanía.

Generalizando el Turismo es la industria del futuro de todos aquellos países en vías de desarrollo que sepan aprovechar al máximo todos sus recursos.

### **3.3.3. Patrimonio Turístico**

El Patrimonio Turístico es todo aquello que no es elaborado a voluntad propia, ni se le puede proyectar en el restirador del promotor ni el gabinete de la imaginación humana. Suele consolidarse como todo vestigio arqueológico, el costumbrismo y tradiciones, la música, el folklor y el esplendor arquitectónico, el carácter anfitriónico de las personas, la paz social, la riqueza gastronómica local y las crónicas históricas.

#### **3.3.3.1. Valoración del Patrimonio Turístico.**

Esta calificación de cada uno de los recursos naturales o socio-culturales con los que cuenta un espacio, se determina de una manera muy singular. Para el patrimonio turístico socio-cultural se evalúan historia, estado de conservación, arquitectura y apoyo social de la comunidad. En el caso del factor natural el

cuidado de la sociedad con el recurso natural y la belleza que tiene el sitio o lugar. La evaluación para ser reconocido como un patrimonio turístico se destaca como a continuación:

- 1. Recurso Turístico.
- 2. Atractivos Turísticos.
- 3. Patrimonio Turístico.

Se estiman tres niveles el primero se conoce como un recurso es decir cualquier objeto o sitio natural con que cuente un pueblo o comunidad, pero del que se destaque un potencial derivado de su valor simbólico permitiendo el desarrollo del turismo en la comunidad. En siguiente lugar se encuentra el nivel dos o atractivo, es decir, de ser un recurso que mediante una planificación turística se logró generar un interés extra-local y que los visitantes les atrae la atención. Para la última instancia pero de mayor valor es el patrimonio que después de haber desarrollado el interés en los visitantes foráneos y los habitantes de la región, se le proporciona un cuidado de conservación y preservación para poder ser propiedad del pueblo o comunidad.

#### **3.3.3.2. División del Patrimonio Turístico.**

El Patrimonio Turístico puede integrarse de diversas formas, es decir, desde el punto de vista que se estudie el recurso turístico, a continuación se presentan las formas de clasificación del patrimonio:

- **Patrimonio Histórico**

**Arquitectónico:** hace referencia a todos los inmuebles y estructuras que fueron sitio de sucesos o acontecimientos importantes del individuo, por ejemplo centros históricos, casonas coloniales, teatros, monumentos, estatuas, edificios contemporáneos.

**Antropológico:** se designa a aquellos objetos inmuebles que ha producido el ser humano formando parte de su vida cotidiana, como son piezas en museos, pinturas en galerías, esculturas prehispánicas, herramientas, archivos y crónicas.

**Ferrocarrilero:** son conocidas como todas las estaciones, locomotoras y máquinas que tuvieron participación en el tiempo de auge y bonanza de esta industria de trenes.

**Social:** son todos aquellos conglomerados de personas los cuales tiene un valor representativo de una localidad, tomando como fin la celebración de algún fenómeno histórico, cultural, etc. Dentro de este grupo se encuentran los festivales, carnavales y ferias.

- **Patrimonio Cultural**

**Tradicional:** son todas las manifestaciones representativas de una sociedad que se valoran por su significado de herencia por generaciones. De estas se acentúan el esplendor de un país y la forma de vida o costumbres.

**Arqueológico:** esto se designa a todos los bienes e inmuebles arcaicos que dentro de la época prehispánica fueron desarrollados por las diversas

civilizaciones antiguas, muestras representativas de ello son las zonas arqueológicas, pirámides y objetos arcaicos.

- **Patrimonio Natural.**

**Vida endémica:** se interpreta como la flora y la fauna que únicamente existen en una determinada región natural. En esta clasificación participan las comunidades de plantas o animales, así como la vida silvestre que estos desarrollan y los fenómenos que generan.

**Recursos Naturales:** se refiere a las representan todas los ejemplos sobresalientes que la tierra misma ha producido dentro del medio ambiente, tales como, procesos geológicos, formas terrestres, monumentos naturales, reservas ecológicas, sistemas acuíferos y orográficos.

- **Patrimonio Folclórico.**

**Indígena:** consolidándose como las costumbres y el modo de vida de los diversos grupos étnicos, al igual se suma los dialectos como indistinta forma de comunicación y los trabajos artesanales que elaboran personas autóctonas.

**Artístico:** también es conocido como las culturas populares (actividades que desarrollan las personas por entretenimiento y el sentido del significado), las cuales incluyen las bellas artes, bailables y danzas, artesanías, barrios y fiestas patronales, indumentaria, máscaras y la música vernácula.

**Gastronómico:** su concepción principalmente se basa en todos los platillos y bebidas típicos de una región, así mismo el proceso de elaboración que



involucra esfuerzo y es único en la forma de fabricación o en la utilización de instrumentos de cocina, involucrando el estilo culinario de cada región.

La gastronomía forma sin duda parte de nuestro patrimonio, de esa memoria individual que no se borra; es una de las herencias que recibimos cada uno de nosotros en nuestra casa, aunque las prisas de la vida moderna nos lleven a atajos que incluso afectan nuestra salud y bienestar.

El patrimonio gastronómico es también lo que nos diferencia a unos pueblos de otros, es un ingrediente importante que contribuye a forjar una identidad propia. Esta diferenciación viene marcada, entre otros, por factores geográficos, climáticos, culturales; las producciones locales configuran la base de cada cocina. En zonas de buenos pastos abundan las explotaciones ganaderas vacunas; lugares con inviernos muy rigurosos tienen mucho que ver con recetas de cuchara, las salazones, los ahumados, los preparados en escabeche; elaboraciones simples pero ingeniosas para mantener la despensa siempre llena. En tiempos pasados y no tan pasados, la cocina es la estancia principal de la casa, punto de encuentro familiar alrededor del fuego en el que se prepara y calienta la comida.<sup>10</sup>

- **Gastronomía**

A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los

rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país. Muchas veces las diferencias pueden darse dentro de regiones de un mismo país dependiendo del tipo de recursos con los que se cuente. Es por esto que la gastronomía se relaciona directamente con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región. En algunos casos, la gastronomía también puede ser comprendida desde el lugar de las matemáticas, física o química de acuerdo a los eventos que se den en cada situación culinaria.

- **Gastrónomo**

Es la persona que se encarga del estudio de la relación entre la cultura y el alimento, en otras palabras, el Gastrónomo estudia la cultura de un país o región tomando como eje principal su comida por lo que un Gastrónomo dista mucho de ser únicamente un excelente gourmet o cocinero.

#### **3.3.4. Inventario Turístico**

El inventario turístico consiste en una recopilación útil y de fácil interpretación que permite conocer los atractivos de la región. Esta información se encuentra almacenada en "fichas" que agrupan información de ubicación, descripción del

sitio, características geográficas, climáticas, historia, facilidades, servicios, infraestructura, superestructura y accesibilidad.

Adicionalmente en esta sección, se puede encontrar diversos mapas temáticos que muestran información georeferenciada de bosques, carreteras, ríos, rutas de atractivos turísticos, entre otros.

### **3.3.5. Inventario Gastronómico**

El proceso mediante el cual se registra ordenadamente aquellos tipos de atractivos turísticos relacionados con la gastronomía o riqueza culinaria propia de un lugar. Estos posteriormente, pueden ser puestos en el mercado, contribuyendo a confrontar la oferta turística del destino”.

En cualquier caso, queda claro que al inventariar el recurso gastronómico, deberán ser tenidos en cuenta una serie de factores asociados al hecho de alimentarse, tanto desde el punto de vista de la población local, como del turista. Dichos factores deberán de ser reflejados en las diferentes fichas de inventario.

## **3.4. REPÚBLICA DEL ECUADOR**

El Ecuador tiene una extensión de 256.370 km<sup>2</sup> y una población de más de 14 millones de personas según el último censo de población y vivienda realizado por el INEC, consta como el principal exportador de banano a nivel mundial y uno de los principales exportadores de flores, camarones y cacao.

### **3.4.1. División política**

El Ecuador es un Estado constitucional republicano y descentralizado, dividido político administrativamente en 24 provincias y cuatro regiones naturales que son Costa, Sierra, Oriente y la Región Insular, dentro de la región de la Sierra se destacan las provincias de Imbabura, Cotopaxi y Chimborazo.<sup>11</sup>

### **3.4.2. Cultura**

Ecuador es una nación multiétnica y pluricultural. Su población sobrepasa los 14,6 millones de habitantes. De ella, más de cinco millones y medio viven en la Sierra. En la Costa del Pacífico la cifra se acerca a los seis millones y medio. En la Amazonía hay más de 600 mil habitantes, y en Galápagos cerca de 17 mil. En sus tres regiones continentales conviven 14 nacionalidades indígenas con tradiciones diversas y su propia cosmovisión.

En la Sierra, en los Andes y en el Austro, están los Quichuas de la Sierra con pueblos como Cañaris y Saraguros. En la parte norte se encuentra la comunidad de los AWA. En la Costa del Pacífico están los Chachis, Cayapas, Tsáchilas y Huancavilcas.

Los pueblos Quichua del Oriente: Huaoranis, Achuar, Shuar, Cofán, Siona-Secoya, Shiwiar y Záparo, están en la Amazonía. Los Tagaeri, parientes de los Huaorani, conforman otro pueblo de la zona pero declarado como “intangible” por el Estado, en respeto a su voluntad de vivir alejados de la civilización.

### **3.4.3. Regiones del Ecuador**

#### **3.4.3.1. Costa**

Su territorio está formado por llanuras fértiles, colinas, cuencas sedimentarias y elevaciones de poca altitud. Por su territorio corren ríos que parten desde los Andes hasta llegar al Océano Pacífico. Sus siete provincias cuentan con playas y balnearios muy atractivos para el turista.

Se destacan las de Esmeraldas, Manabí y Guayas. En esta zona se encuentra la red fluvial más extensa del país. Se trata de la Cuenca del río Guayas, que tiene cerca de doce afluentes junto a las poblaciones de Daule, Babahoyo, Macul, Puca, Paján y Colimes. Ecuador tiene 640 kilómetros de costa.

- **Su Gastronomía**

La comida de la costa ecuatoriana se caracteriza por sus deliciosas carnes, la variedad de ellas le brinda a su cocina una personalidad muy especial, además de los complementos con los que se sirven. En la costa no sólo degustarás el famoso verde, también te deleitarás con la yuca, el maní, los camotes, así como el cacao y el coco, las frutas tropicales son deliciosas.

#### **Plantíos destacados**

Ubicadas al oeste de los Andes, una gran variedad de frutas tropicales como la papaya, el maracuyá, la guaba, el melón, la sandía, el mango, tamarindo, guanábana, naranjilla, pepino dulce y muchos más, son cultivados o crecen libremente en los campos de la costa. Sus tierras son el centro de grandes plantaciones de bananas, café, cacao, palma africana y arroz.

### **Frutos de mar**

Se basa principalmente en pescados tanto de río como de mar, especialmente la corvina, dorado y la albacora y el atún también forman parte de nuestros principales productos de exportación. Así como los camarones, moluscos y entre ellos destacan las conchas, ostiones, mejillones en el caso de los crustáceos como el cangrejo, la jaiba.

#### **3.4.3.2. Amazonía**

El relieve de la Amazonía está conformado por una serie de colinas que se originan en la parte oriental de los Andes y descienden hasta las llanuras del Amazonas, a cuya cuenca pertenecen importantes ríos como el Putumayo, el Napo y el Pastaza. Hay dos regiones geográficas: Alta Amazonía y Llanura Amazónica. En la primera se encuentran las cordilleras de Napo Galeras, Cutucú y Cóndor.

Los relieves más sobresalientes de la región se encuentran en la parte norte, cerca del volcán Sumaco, y los más bajos hacia el lado este. En la Amazonía se encuentran cinco de las provincias del país.

- **Su Gastronomía**

En región oriente hay una variedad de comidas típicas en especial las carnes como la guanta y el zahíno, las ancas de rana preparadas de distintas maneras, la tilapia es muy apetecida siempre acompañados de plátanos verdes, yuca y ensaladas variadas.

Se llama "Zarapatoca", un plato que se prepara con carne de tortuga. Se ofrecen platos con diversas clases de pescado, Maitos de Tilapia y Carachama, Chonta curo, gusano de palma o mayón. Con el nombre de "Uchumanga" se sirve una comida hecha con intestinos de animales silvestres. El "Cazave" son las tortillas de yuca rallada.

En cuanto a bebidas, se confecciona la chicha: de yuca, chonta, maíz, arroz y plátano. Se pueden obtener varios tipos de dulces con frutos de la selva.

#### **3.4.3.3. Galápagos**

El Archipiélago está constituido por 13 islas principales, 17 islotes y decenas de rocas antiguas (recuadro: mapa de las islas). Su origen es volcánico y se encuentran a casi mil kilómetros del continente. Su territorio bordea los ocho mil kilómetros cuadrados. Sus principales volcanes, que van entre los mil y mil seiscientos metros de altura aproximadamente, se encuentran en la isla Isabela. Algunos de ellos son Wolf, Cerro Azul y Darwin.

#### **3.4.3.4. Sierra**

La cordillera de los Andes atraviesa el país de sur a norte. De este sistema montañoso nacen las cordilleras Occidental y Oriental al dividirse en la provincia de Loja, formando hoyas y valles a lo largo del callejón interandino. Entre las dos cordilleras se desplaza una meseta que llega hasta los tres mil metros de altura.

La Sierra abarca diez provincias que tienen importantes elevaciones montañosas como el Chimborazo, los Illinizas, el Cotopaxi, el Cayambe y el Antisana.

Las grandes elevaciones se producen del centro al norte del país. De Riobamba hacia el sur decae su altitud y aumenta el ancho, formando una especie de altiplano.

- **Su Gastronomía**

No es el paraíso, pero se le parece. La variedad geográfica, cultural y étnica ha generado una variedad de opciones gastronómicas en esta tierra. Solo empecemos por reconocer que gracias a sus múltiples regiones Ecuador posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende: los mejores platos de la región.

En las tierras andinas nació la papa y sus más de cien variedades crecen en esta zona. Y hay más: en cuanto a frutas tropicales, aquí se dan las más variadas y riquísimas que usted nunca imaginó: granadillas, melones, mangos, papayas, kiwis, piñas, chirimoyas, plátanos, guayabas y tamarindos. Todo ello sin descontar las frutas andinas o serranas como manzana, pera, claudia, ovito, durazno, entre los más apetecidos. Otra fruta muy popular de acá es el tomate de árbol, con el cual se hace una bebida fresca y deliciosa. Igualmente puede disfrutar del babaco, que parece una papaya, pero sabe más a una piña. ¿Y ha oído de la naranjilla? Es una fruta anaranjada verdosa con la cual también se hace un jugo sabroso.



Antes de que los españoles introdujeran el ganado, la carne favorita en Ecuador fue el cuy o conejillo de indias. Se trata de un plato típico que se puede servir asado entero o por partes, con un acompañado de zarza y papas. Varias ciudades del Ecuador se disputan ser la mejor en preparar los cuyes, pero en cada una es un plato popular y que ha salvado de la hambruna a las poblaciones más pobres.

Pero si hay algo que es típico, tradicional y de orgullo nacional son los locros, clásicos de las tierras altas. Se componen fundamentalmente de papa, a la que se le puede añadir queso, carne, cuero de chanco, habas. Pero hay un loco que llama la atención de todo mundo: el yaguarloco, que en lengua quichua significa caldo de sangre y es porque está preparado con sangre de vaca cocinada, aguacates, cebollas, papas y tomate.

El plato por excelencia que simboliza el mestizaje en toda su plenitud es la Fanesca la misma que es una sopa rica hecha a base de doce granos entre secos y tiernos además se le añade bacalao seco, huevos cocidos, maduros fritos y empanadas de harina. Este plato se come tradicionalmente durante la Semana Santa.

Otro plato favorito de de la Sierra son los llapingachos, el cual contiene papa con relleno de queso y cebollas. También debe disfrutar de las empanadas en todas sus variedades: las de morocho, las de harina de trigo, las de plátano verde y también las de yuca.

Así como el maíz es la base de muchos platos, el chanco o puerco también es fundamental en las comidas tradicionales y populares de todo el país,

particularmente en la serranía. Por eso se podrá encontrar en cualquier parte la oferta de fritada que es la carne de este animal frita con su misma grasa en enorme pailas de bronce o el hornado que es el puerco joven preparado lentamente en horno de leña hasta que concentre su sabor.

Y por último se encuentra las chugchucaras, una especialidad de Latacunga, que es un plato de fritada con cuero reventado, empanadas, mote, maduro, tortillas de papa, canguil y maíz tostado.

### **3.5. PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

La Provincia de Chimborazo se ubica en pleno centro del callejón interandino ecuatoriano. Fue creada el 25 de junio de 1826.

Su extensión alcanza los 6600 km. Cuadrados. La cabecera o capital de la provincia es Riobamba La superficie de la provincia se eleva desde los 195 metros sobre el nivel del mar, en el subtrópico de Cumandá, hasta los 6.310m. de la cumbre del Chimborazo.

La provincia de Chimborazo se divide administrativamente en diez cantones y 61 parroquias. Los cantones de la provincia son: Riobamba, Alausí, Colta, Cumandá, Chambo, Chunchi, Guamote, Guano, Pallatanga y Penipe.

### **3.6. ASPECTOS GENERALES DEL CANTÓN COLTA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

#### **3.6.1. Reseña histórica**

Colta fue escenario de procesos trascendentales que han contribuido al desarrollo científico, histórico y cultural de la Nación. La actual cabecera cantonal fue 500 años antes el pre-hispánico Liribamba centro estratégico del señorío étnico Puruhá y posteriormente la Ricpamba Incásica, asumiendo las características de Tambo, Fortaleza y lugar de encuentro e intercambio de sociedades Costeras, Andinas y posiblemente Amazónicas.

Aquí se dio lugar la formación de la confederación Shyri – Puruhá conocida luego como Reino de Quito, el mismo que fue absorbido por el Imperio Inca que a su vez fue conquistado por los españoles.

Cuna de hombres y mujeres de conocimiento y jerarquía como Condorazo, Duchicela, el sabio Pedro Vicente Maldonado, el Padre Juan de Velasco (Primer Historiador del país), Magdalena Dávalos, Isabel de Godín, etc. razones por las cuales se le ha denominado al Cantón Colta:

- CAPITAL DE LA NACION PURUHA.
- CORAZON DE LA CIVILIZACIÓN ANDINA.
- CUNA DE LA NACIONALIDAD ECUATORIANA.

La primera fundación española en tierra ecuatoriana fue Santiago de Quito en las llanuras donde estuvo la Antigua Riobamba el 15 de Agosto de 1534 y donde actualmente se encuentra la réplica de la primera acta de fundación.

El Mariscal Don Diego de Almagro realiza la Fundación de la primera ciudad española en tierras del Reino de Quito en la llanura de Ricpamba, por considerar que ofrecía mayores comodidades para edificar una ciudad que acoja a los españoles. Posterior el Capitán Pedro de Alvarado considera que fue una acción apresurada y mediante acuerdo con Almagro que se dio el 28 de Agosto de 1534, se celebró el acta de la nueva ciudad a la cual se la puso el nombre de “San Francisco de Quito”. Esto no quiere decir que la primera ciudad fundada por los españoles en suelo Puruhá se haya privado en lo mínimo su categoría como tal.

Entonces se deduce que los conquistadores fundaron dos pueblos, el uno llamado ciudad de Santiago de Quito y el otro la actual San Francisco de Quito.

Se considera el cantón de Chimborazo con mayor población de indígena quichuas, cuenta con pequeños valles, mesetas, cerros y depresiones que forman su territorio irregular en donde se encuentran pueblos indígenas y mestizos dedicados a la agricultura, ganadería, comercio y artesanía.

### **3.6.2. Ubicación Geográfica**

El Cantón Colta se encuentra ubicado en la parte Noroccidental de la Provincia de Chimborazo, apenas a 18 Km. de la ciudad de Riobamba y a 206 Km. de la Capital de la República del Ecuador.

Asentada a los pies del histórico cerro Cushca, y al Norte del valle de la Antigua Liribamba, formada por las cuencas que forman los ríos Cicalpa y Cajabamba con una altitud de 3.180 m.s.n.m. El territorio de este cantón se encuentra ubicado en la Hoya de Chambo y parte de la hoya de Chimbo.<sup>14</sup>

**Extensión:** 850 Km<sup>2</sup>.

**Temperatura P:** 12<sup>a</sup> C.

**Latitud:** 1°39' a 1° 54'sur

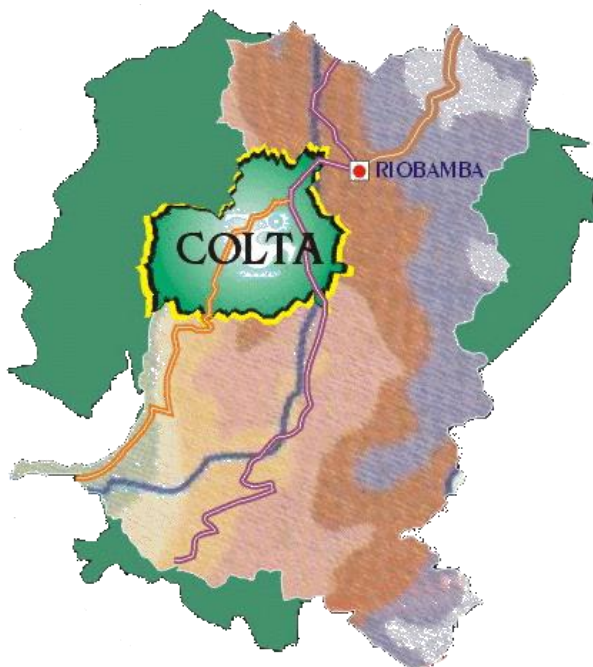
**Longitud:** 78° 36'a 78° 59'occidente

**Altitud:** 2750 a 3280 m.s.n.m.

**Precipitación:** 1000 – 1500 mm / año.

### 3.6.3. Límites

**GRAFICO N° 1**



**Norte:** Cantón Riobamba.

**Sur:** Cantón Pallatanga.

**Este:** Cantones Riobamba y Guamote.

**Oeste:** Provincia de Bolívar.

#### **3.6.4. Hidrografía**

Los ríos más importante que atraviesan el cantón nacen en la cordillera Occidental; muchos de ellos toman curso hacia el Oriente para desembocar sus aguas en el río Chambo, mientras que otros dirigen su caudal hacia el Occidente para aumentar el caudal del río Chimbo, para luego formar el Chanchán en el cantón Cumandá.

Entre los ríos con vertiente oriental, citamos: Cajabamba, Salado, Columbe, Calderón, Llullucha, y de la vertiente occidental tenemos: Navag, Pangór, Cañi, Pallo.

La laguna de Colta, es uno de los sistemas lacustres más importantes de la provincia, ubicada a 3288 msnm, posee una longitud de 2.5 Km. Y 1 Km. de ancho cuyos suelos son en parte erosionados.

#### **3.6.5. Biodiversidad**

En las últimas décadas, el cantón ha vivido un proceso de destrucción de su fauna, flora, y biodiversidad; muchas especies están en proceso de extinción por el manejo inadecuado de los ecosistemas, evidenciándose la destrucción de bosques naturales, sistemas y fuentes de agua; la cacería indiscriminada e intensa; graves procesos de deforestación y suplantación de los bosques nativos por especies comerciales que no aportan a la reconstitución del suelo y del paisaje.

### **3.6.6. Parroquias**

- Urbana: Villa La Unión (Cajabamba).
- Rurales: Cañi, Columbe, Juan De Velasco (Pangor), Santiago De Quito.

### **3.6.7. Características Climáticas**

La temperatura oscila entre 10° C y 13° C aunque en las estribaciones de la Cordillera Occidental, hacia la costa el clima varía notablemente dando temperaturas hasta de 21° C.

### **3.6.8. Actividad Económica**

Los habitantes del cantón viven, en su mayoría del comercio informal, de la agricultura y en menores proporciones del turismo y la gastronomía. En este cantón, hay buenos criaderos de ganado bovino, ovino, aves de corral y variedad de animales silvestres.

### **3.6.9. Recursos Agrícolas**

Sus principales cultivos son: papas, cebada, quinua, trigo, habas, chochos, arveja, toda clase de hortalizas; en el clima cálido se cultiva maíz, frutas.

### **3.6.10. Fiestas Cantonales**

02 de Agosto de 1884 – Cantonización de Colta.

### **3.6.11. Fiestas Religiosas**

Septiembre a Octubre – Fiesta de la Virgen de Balbanera.

19, 20, 21 de Enero – Fiesta de San Sebastián.

24 de Mayo – Fiesta de Juan de Velasco.

15, 16 de Julio – Fiesta de Santiago de Quito.

### **3.6.12. Lugares Turísticos**

- **Laguna De Colta**

Se encuentra cerca de la iglesia de Balbanera, a 3 km. de la cabecera cantonal, y por sus orillas pasa la línea del ferrocarril. Tiene una dimensión de 2.5 km. por 1 km. de ancho. En su interior hay aves y peces de colores, a su alrededor podemos encontrar casitas y chozas propias del lugar. En esta laguna crece la totora, utilizada para el tejido de esteras y variadas artesanías. Muy cerca, se puede observar a los indígenas realizando labores agrícolas.

- **Iglesia De Balbanera**

Se encuentra junto a la laguna de Colta y está construida de piedra calcárea blanca, con adornos sencillos. Su importancia radica en ser la primera iglesia edificada en nuestro territorio, en la época Colonial. Aquí se venera a la Virgen de Balbanera. Desde esta llanura se puede observar un maravilloso paisaje, unos metros más adelante se encuentra la laguna de Colta donde se puede observar a los indígenas de la zona cortando totoras para el tejido de esteras y artesanías.

- **Sicalpa O Ruinas De La Antigua Riobamba**

Se encuentra localizado en el cantón Colta, al occidente de la provincia de Chimborazo. Son un conjunto de ruinas históricas que formaron parte de la antigua ciudad de Riobamba, de esta se conservan restos de arquitectura civil y religiosa.



### **3.7. DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS**

Expresa las posibilidades que pueden tener las personas para alimentarse, está relacionado con la cantidad y variedad de alimentos con que cuenta un país, una región, ciudad o el propio individuo y será independiente de la producción, importación, exportación, el transporte y medios de conservación de los alimentos.

La disponibilidad nacional, regional o local de alimentos está condicionada fundamentalmente por la producción, el almacenamiento y el comercio de alimentos. Cada uno de estos factores, a su vez está influenciado por otra cadena de factores. Por ejemplo, la producción no sólo depende de los recursos naturales que favorezcan una buena calidad del suelo, sino también del nivel de capacitación del productor, para el uso de técnicas agrícolas adecuadas que propicien un mayor rendimiento pero con uso intensivo de mano de obra; también de sus posibilidades de acceso al crédito, de servicios educativos de calidad a niveles locales que garanticen el sostenimiento del núcleo familiar, lo que evita el desmembramiento familiar temprano por la escolarización de los hijos en centros educativos lejanos, es decir de la existencia de políticas públicas que favorezcan el asentamiento, permanencia y posibilidades de producción de familias campesinas.<sup>12</sup>

#### **3.7.1. La seguridad alimentaria en el hogar**

Se considera como el “acceso a una canasta de alimentos nutricionalmente adecuada, segura y culturalmente aceptable, procurando en una forma consistente satisfacer otras necesidades humanas, en forma sostenible”.<sup>13</sup> Este

concepto tiene implícito aspectos relacionados con la disponibilidad y el acceso a los alimentos, la estabilidad en la disponibilidad de alimentos, la calidad e inocuidad de los alimentos, la cultura alimentaria y la vulnerabilidad alimentaria

La inseguridad alimentaria en los hogares tiene repercusiones en el estado de salud y nutricional de sus miembros, en la disminución en el rendimiento escolar de los niños y en la baja capacidad laboral de los adultos, produce sufrimiento psicológico que ocasiona la sensación de exclusión e incapacidad de poder satisfacer las necesidades alimentarias de manera adecuada, ocasiona trastornos en la dinámica familiar y degradación del medio ambiente y de los recursos naturales

- **Acceso a los alimentos**

Acceso de las personas a los recursos adecuados (recursos a los que se tiene derecho) para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva. Estos derechos se definen como el conjunto de todos los grupos de productos sobre los cuales una persona puede tener dominio en virtud de acuerdos jurídicos, políticos, económicos y sociales de la comunidad en que vive (comprendidos los derechos tradicionales, como el acceso a los recursos colectivos).

- **Utilización**

Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas. Este

concepto pone de relieve la importancia de los insumos no alimentarios en la seguridad alimentaria.

- **Estabilidad**

Para tener seguridad alimentaria, una población, un hogar o una persona deben tener acceso a alimentos adecuados en todo momento. No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (una crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional). De esta manera, el concepto de estabilidad se refiere tanto a la dimensión de la disponibilidad como a la del acceso de la seguridad alimentaria

## **IV. METODOLOGÍA**

### **A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

La presente investigación se desarrolló en el Cantón Colta, provincia de Chimborazo, para el año 2012.

### **B. VARIABLES**

#### **1. Identificación**

- Inventarios de atractivos turístico gastronómicos.
- Aceptación de la cultura gastronómica

#### **2. Definición**

**Inventarios de atractivos turístico gastronómicos:** El conocimiento de las diferentes formas de alimentación, costumbres, tradiciones, sabores, ingredientes entre otros, forman parte de los atractivos turístico gastronómicos de un lugar o región determinadas. Tiene relación directa con la cultura, creencias y formas de vida de sus habitantes.

**Nivel de aceptación de la Cultura culinaria:** Se refiere a la capacidad de la población para reconocer un producto gastronómico, tomando en consideración aspectos relevantes como son calidad, higiene, presentación y sabor.

### 3. Operacionalización de Variables

**CUADRO N° 1**

<b>VARIABLES</b>	<b>ESCALA DE MEDICION</b>	<b>INDICADOR</b>
<b>Inventarios turístico gastronómicos</b>	Cultura	Alimentos
		Religión
		Creencias
	Festividades	Carnaval
		Semana Santa
		La fiesta del Inti Raymi
		Cantonización
		Difuntos
		Navidad
	Costumbres	Pedidos de mano
		Matrimonio
		Bautizo
		Fiestas indígenas en honor a la Virgen de Balbanera

### **C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO**

Esta investigación es de tipo descriptiva, observacional y de corte transversal por el tiempo de duración de la misma.

Para profundizar en el problema, la investigación fue remitida a fuentes bibliográficas como libros y revistas especializadas.

### **D. POBLACION**

La población está constituida por un grupo de turistas que acudieron al lugar y suman un total de 89 personas con quienes se trabajó en una encuesta para medir el nivel de aceptabilidad.

### **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

#### **1. Plan para recolección de la información**

La descripción de campo se desarrolló en el Cantón Colta, provincia de Chimborazo, los datos recogidos se transformaron mediante una revisión crítica de la información recopilada y el estudio de datos se usó para la presentación de resultados. Para ello se desarrollaron las siguientes actividades:

- Encuestas y recolección de información con los turistas que visitan el sector.

- Se desarrolló el inventario turístico gastronómico.
- Se detalló y examinó los atractivos turísticos gastronómicos.
- Se realizó un análisis de resultados de cada inventario.
- Se obtuvo conclusiones por cada uno de los inventarios
- Con la información obtenida se emitieron las respectivas recomendaciones.
- El informe se elaboró mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.
- Luego de las conclusiones se diseñó la revista turística gastronómica.

## **2. Plan de procesamiento de la información**

Para realizar el Plan de Procesamiento de la información se procedió a la elaboración de una revista informativa y al análisis de los resultados que arrojaron las encuestas e inventarios turísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación.

Posteriormente se interpretó los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que sirvieron de base para el establecimiento de conclusiones y recomendaciones

## **3. Desarrollo de la investigación.**

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con la responsabilidad del investigador y de las unidades de observación, es decir con los habitantes y turistas que acuden al Cantón Colta.

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron, fueron encuestas y observación directa las cuales permitieron recoger la información necesaria para el análisis.

Para el muestreo se tomó en cuenta los lugares, días y horas de mayor circulación de turistas en el Cantón Colta, con la finalidad de investigar cuál es la preferencia de los consumidores en relación al tipo de alimentos que brindan los establecimientos existentes.



## **V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **5.1. INVENTARIOS GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN COLTA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.**

#### **5.1.1. Datos generales atractivo 1**

**Nombre:** cuy asado con papas.

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### **LUGAR DE ORIGEN**

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Lic. Clarisa Andrade.

**Fecha en que lo consumen:** fines de semana (reuniones familiares)

**Ubicación:** Sicalpa Guacona (Calle Principal)

## **DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:**

Uno de los platillos más tradicionales en la región Sierra y en este cantón en particular es el cuy asado con papas. Este suele resultar un plato un tanto exótico para los extranjeros, debido a que generalmente en estos países únicamente se lo tiene como mascota, e incluso se ha tomado su imagen para ser protagonista de una película infantil llamada “G-Force”.

El cuy que era criado hace más de 500 años como mascota por distintas tribus aborígenes. Desciende de una especie salvaje “cavis cutleri”. En las culturas aborígenes, en su primer período denominado “cavernas”, se determinó que los años 250 a 300 a.c, ya el hombre se alimentaba de la carne de este roedor. Fue llevado a Europa en el siglo XVI, como animal ornamental por los conquistadores, donde se intensificó su crianza y de allí regreso a América.

Cuy o "cavia porc" reconocido como especie nativa de los Andes; tiene un ciclo de reproducción corto, de fácil manejo, sin mucha inversión y sin una alimentación exigente; puede ser la especie más económica para la producción de carne de alto valor nutritivo, su carne es tierna, jugosa, suave, agradable, digestible y de alto valor biológico comparada con la de otras especies por ser un animal herbívoro requiere de poco alimento comercial para balancear su dieta; es posible su crianza solamente con forrajes, sub productos de cosecha.

La papa es una planta alimenticia que procede de las culturas Pre-Incas e Incas. En el territorio Ecuatoriano se encuentra la mayor cantidad de especies de papa conocidas en el mundo, entre las más conocidas se encuentran las variedades cultivadas preferentemente en la zona Norte que son la

Superchola, Gabriela, Esperanza, Roja, Fripapa y María; en la zona Centro Gabriela, Esperanza y María, Frypapa y las nativas Uvilla y Leona Blanca; y en la zona Sur Bolona, Esperanza, Gabriela y Jubaleña.

La papa se produce en las diez provincias de la Sierra, constituyéndose las más representativas por el volumen de producción, Carchi, Pichincha, Chimborazo, Tungurahua y Cotopaxi. Es por ello su alto nivel de aceptación y consumo en nuestra cultura.

Es por ello que la preparación de el cuy asado se lo puede prepara en cualquier temporada del año ya sea cocido al carbón o a leña luego de que haya sido previamente adobado con bastante ajo, sal y comino y es introducido en un palo, que es el que sirve de timón para girarlo y asarlo uniformemente.

Luego de treinta a cuarenta minutos la consistencia de la piel se vuelve crujiente y amarillenta, esto nos indica que el proceso de cocción ha concluido y podemos degustarlo inmediatamente acompañado de una guarnición de papas cocidas y acompañadas con una salsa de maní o pepas de zambo las mismas que se elaboran a base de una parte grasa, otra sal y luego se somete la preparación a un procesador.

### 5.1.2. Datos generales atractivo 2

**Nombre:** Choclo con habas y queso

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



### LUGAR DE ORIGEN

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Lic. Julio Buñay.

**Fecha en que lo consumen:** indistintamente (2 veces por semana)

**Ubicación:** Balbanera.

### DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:

Este platillo data de hace mucho tiempo, muy conocido entre las personas que se dedicaban a cuidar sus animales en las praderas durante todo el día, se

veían obligadas a llevar un alimento que sea nutritivo, fácil de llevar y que no se vea afectado en su sabor a pesar de haberse enfriado, posteriormente se le incorporó el queso para proporcionar un mejor sabor además de proporcionar un aporte proteínico importante.

La variedad de Los alimentos tradicionales más destacados tienen relaciones estrictas con los diferentes tipos de grano de maíz y su manera tradicional del procesamiento de los granos. La preferencia para el grano cocido o tostado o el budín de grano no completamente maduro se refleja en la preferencia por los tipos harinosos:

- El chulpi maíz dulce.
- El maíz tierno maíz tierno en fase de maduración.
- El choclo budín de maíz fresco, cocido o molido.
- El mote maíz hervido como legumbre.
- El maíz tostado con o sin grasa.
- El canguil palomitas de maíz o pop corn.

Y para complementar este plato típico debemos conocer el origen y las distintas variedades de queso, del latín *casĕus*, es un producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche. Cada queso presenta sus propias características de acuerdo a su origen o su método de fabricación.

El queso es un alimento por lo general sólido, que se elabora a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja u otros mamíferos. La leche es inducida a

cuajarse usando una combinación de cuajo y acidificación. Para esto, se utilizan bacterias que son las encargadas de acidificar la leche y de definir la textura y el sabor de los quesos, los orígenes de la elaboración del queso no pueden precisarse, aunque se remontan entre los años 8000 A.C. (cuando se domestica la oveja). Se estima que fue descubierto en Asia Central o en Oriente Medio, y después su fabricación se extendió a Europa. En la época romana, ya que existían diversos métodos de producción y tipos de queso.

En la antigüedad, el queso era muy importante por la facilidad de conservación. Por eso, era almacenado para las épocas de escasez y como alimento para los viajes, gracias a su alto contenido en grasa, proteínas, calcio y fósforo, muchos de los quesos actuales ya eran consumidos hace cientos de años, como el cheddar creado alrededor del año 1500, el parmesano 1597, el gouda 1697 y el camembert 1791, el queso tierno 1811. La primera fábrica para la producción industrial de queso fue instalada en 1815 en Suiza. Sin embargo, la producción a escala comenzó a tener éxito en Estados Unidos.

La preparación de este platillo consiste en cocer los choclos en agua, el sabor original y distinto de esta platillo lo proporciona la leña y una capa fina de sus hojas, las habas se las incorpora al mismo tiempo que el choclo ya que poseen un tiempo de cocción muy similar, luego de haber transcurrido de 30 a 35 minutos de acuerdo a la temperatura ambiente se procede a escurrir el agua y a servir en un plato una porción generosa de habas y choclo acompañado de unas rodajas de queso.

### 5.1.3. Datos generales atractivo 3

**Nombre:** Caldo de gallina criolla

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### LUGAR DE ORIGEN

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Sra. Elina Zuñiga.

**Fecha en que lo consumen:** Fines de semana (domingos especialmente)

**Ubicación:** Columbe (Plazuela Central)

#### DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:

En América existen una gama de preparaciones a base caldo de gallina, en Colombia el denominado ajiaco, que suele llevar maíz, bruños y una hierba denominada guascas.

En Los Estados Unidos de América, es común recomendar una sopa que se llama "chicken noodle soup" a los que tienen gripe o un malestar similar. La sopa es caldo de pollo, con pasta similar al de espagueti, y a veces verduras rajadas o rebanadas, como zanahorias o apio. Normalmente el sabor es muy suave, sin muchas especias, obviamente porque es más apetecible para las personas enfermas.

En Ecuador es considerado un plato típico de la región de la Sierra y la Costa, sobre todo de las poblaciones rurales de la provincia de Chimborazo, se elabora a base de gallina criolla, cebolla paiteña o colorada, ajo, agua, todo esto sazonado con sal y hojitas de cilantro, picadas muy finamente

El caldo de pollo (denominado a veces como sopa de pollo o caldo de gallina) es una sopa elaborada con la carne y huesos del pollo, a menudo se sirve con trozos de la propia carne o con granos de arroz, en el cantón Colta acostumbran a acompañar el caldo con una porción de mote.

Como ya hemos mencionado anteriormente la leña es el combustible natural de esta comunidad además de proporcionar un sabor único e inigualable, la preparación del caldo consiste en llevar el agua a ebullición en la misma que se depositará las presas del ave, acompañadas de aliños tales como la cebolla, ajo, sal dejando que se cocine por un lapso de 15 minutos luego de los cual se agrega una porción de arroz y arvejas por 30 minutos para finalizar servimos en un plato hondo, este plato se acompaña generalmente de la guarnición denominada popularmente como picadillo el cual consiste en cilantro, cebolla blanca, perejil todo esto picado finamente.



#### **5.1.4. Datos generales atractivo 4**

**Nombre:** Máchica

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### **LUGAR DE ORIGEN**

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Sra. Dora Amancha.

**Fecha en que lo consumen:** muy a menudo (4 veces por semana)

**Ubicación:** Sicalpa Viejo.

#### **DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:**

La harina conocida como máchica es el resultado de haber sometido al grano de cebada a ser tostado y posteriormente molido, si el gusto por la fibra de origen natural es alto se la puede consumir inmediatamente luego de haberla

molido, pero si se prefiere una harina de características más puras y con menos consistencia se la puede someter a un proceso de tamizado, en un colador de orificios no muy finos, para de este modo terminar con el proceso de preparación, esta preparación se la puede almacenar sin ningún inconveniente por períodos extensos de tiempo, claro siempre y cuando se la conserve en lugares fresco y alejados de la humedad o el excesivo calor.

En los sectores urbanos de la región de la sierra, se encuentran desayunos occidentales de toda clase, mientras que en lugares apartados y en comunidades indígenas, las comidas se basan mayoritariamente en productos de cereales (como trigo, cebada y maíz, coladas a base de machica). En los sectores populares que se dedican a la agricultura y a la ganadería acostumbran tomar un desayuno más fuerte, consistente de leche ordeñada, acompañada de azúcar y machica, a esta preparación se la denomina chapo, un alimento denominado como llenador, otra preparación que se efectúa comúnmente en las comunidades del cantón Colta es la llamada máchica “traposa” que consiste únicamente en mezclar mapahuirá que es un derivado de la manteca de cerdo que aún posee cierto rastro de carne con la máchica y como toque final incorporar queso fresco en trocitos finamente cortados.

### 5.1.5. Datos generales atractivo 5

**Nombre:** Hornado con papas achotadas.

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### LUGAR DE ORIGEN

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Lic. Ángel Peñafiel.

**Fecha en que lo consumen:** 21 de enero (Festividades de San Sebastián)

**Ubicación:** Santiago de Quito.

#### DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:

Es un animal doméstico usado en la alimentación humana por algunas culturas, en especial las occidentales. Su nombre científico es *Sus scrofa ssp*

domestica, aunque algunos autores lo denominan *Sus domesticus* o *Sus domestica*, reservando *Sus scrofa* para el jabalí. Fue domesticado hace unos 5.000 años. Se encuentra en casi todo el mundo. La distinción entre el cerdo silvestre y doméstico es pequeña y en algunas partes del mundo (por ejemplo en Nueva Zelanda) el cerdo doméstico se ha vuelto cimarrón. Los cerdos cimarrones pueden causar daños sustanciales al ecosistema. La familia de los suidos también incluye alrededor de 12 diferentes especies del cerdo silvestre, clasificadas también bajo el género *Sus*.

El hornado de chanco o cerdo es un plato típico de Ecuador y hay muchos lugares en los mercados que se especializan en el hornado, por lo general hornean el chanco o cerdo entero adobado en chicha y usan la manteca del mismo animal, en un horno de arcilla, con la ayuda de un cuchillo fino, hacerle unas incisiones profundas y abrirlas lo más posible sin dañarle la forma, mezclar en un plato la sal, la pimienta y el comino, y untar todo el cerdo, así como en las incisiones. Repetir la operación utilizando los ajos machacados, luego llevar al horno, teniendo como combustible principal a la leña de eucalipto preferiblemente. Generalmente la cocción se demora entre 2 y 4 horas, y como un consejo se sugiere antes de sacarlo del horno, se debe rociar con agua muy fría para que el cuero se reviente.

La particularidad del platillo que encontramos en Colta es que lo acompañan con papas enteras prácticamente sazonadas únicamente con sal y achiote, es por eso que las denominas papas coloradas.

#### **5.1.6. Datos generales atractivo 6**

**Nombre:** Borrego asado.

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### **LUGAR DE ORIGEN**

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Sra. Carmen Condo.

**Fecha en que lo consumen:** febrero o marzo (Carnaval de Colta)

**Ubicación:** calle principal, Juan de Velazco.

#### **DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:**

El cordero es la especie de carne más vieja de los animales domesticados que se la consume hasta la actualidad, éste ha sido criado por los humanos en el

Medio Oriente desde hace 9,000 años atrás. En muchos países, la carne de cordero es la mayor fuente de carne que se consume. La mayor parte de personas piensan que la carne de cordero es un alimento que solo se come durante determinados meses, pero ésta se puede disfrutar durante todo el año.

La preparación de este asado principalmente se la efectúa durante el festejo del carnaval, festividad celebrada entre la tercera y cuarta semana de febrero generalmente. Se lo suele servir acompañado de mote, su preparación consiste en trasquilar por completo al animal el mismo que tiene tres variedades que son:

- Cordero lechal: Cordero que tiene menos de dos meses: la carne del cordero lechal es muy tierna.
- Cordero pascual: Cordero joven mayor que el lechal.
- Cordero recental: Cordero que todavía no ha comido pasto.

Luego se procede a faenarlo eliminando las vísceras y luego adobándolo con sal en grano y ajo, para luego trasladarlo a la brasa que suele estar ubicada sobre un fogón o un horno por un lapso de tiempo aproximado de 70 minutos, tomando en consideración que al ser una carne con un alto contenido de grasa es recomendable consumirla, justamente luego de que haya terminado de cocer para de este modo potenciar su sabor.

### 5.1.7. Datos generales del atractivo 7

**Nombre:** Mashuas.

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



### LUGAR DE ORIGEN

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Sr. José Copa

**Fecha en que lo consumen:** periódicamente (3 veces por mes)

**Ubicación:** Vía principal, Columbe.

### DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:

La mashua, mashwa, isaño, majua o cubio (*Tropaeolum tuberosum*) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra

en Bolivia, Perú, Ecuador y Colombia se la cultiva entre los 3.500 y 4.100 msnm.

La mashua es muy rústica, por ello puede cultivarse en suelos pobres, sin uso de fertilizantes y pesticidas, y aún en estas condiciones, su rendimiento puede duplicar al de la papa.

En la gastronomía del Perú, Ecuador y Bolivia, se usa como ingrediente en sopas y mermeladas. En Colombia se sirve en cocidos.

En el ámbito industrial es un ingrediente para antibióticos y reduce los niveles de testosterona, por lo que suele recomendársela para prevenir y curar afecciones a la próstata. También se le atribuye propiedades curativas del hígado y riñones, pero como se conoce estas bondades no están probadas científicamente, más bien pasa por el ámbito del conocimiento popular.

Este tubérculo se lo consume de muchas formas, como puede ser cocinado, en forma de colada, como harina para la preparación de pan o tortillas, en Colta se lo consume mayoritariamente cocido, formando parte del menú diario a manera de un piqueo pero claro muy sano y por sobre todo nutritivo. Para su óptimo aprovechamiento suelen dejarlo por un par de días a la luz del sol para que de este modo se elimine el exceso de agua y se acumule el dulce propio de la mashua.



#### **5.1.8. Datos generales del atractivo 8**

**Nombre:** Colada morada.

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### **LUGAR DE ORIGEN**

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Sr. Paúl Dávila.

**Fecha en que lo consumen:** Noviembre (Finados)

**Ubicación:** Calle Principal, Cañi.

#### **DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:**

La bebida ancestral denominada colada morada es una bebida típica de Ecuador que se prepara con harina de maíz negro tiene muchas variantes e

ingredientes, al igual que lugares en donde la preparan, pero únicamente nos vamos a encargar de la preparación que se lleva a cabo en Colta, la variante que presenta esta preparación y que por lo tanto permite diferenciarla del resto es que en su cocción en lugar de usar solamente la harina negra, acá se usa las tusas del maíz del mismo color, que al hacerlas hervir se obtiene un tono púrpura, se utiliza el agua resultante de esta cocción como base principal para preparar la colada e incorporar el resto de ingredientes tales como la harina, piña, guayaba, mora, los mortiños (arándano silvestre del páramo andino) que acentúan el color y las especies dulces. Para su cocción suelen usar utensilios de madera y ollas de barro, estos instrumentos permiten agregarle un sabor diferente a la preparación.

En el caso de las comunidades indígenas de la región andina, sobre todo en áreas rurales como en la provincia de Chimborazo, su consumo y ofrenda es en el propio cementerio junto a la tumba de los difuntos familiares como parte del rito de reencuentro con los antepasados y se la consume tradicionalmente el 2 de noviembre, día de difuntos.

#### **5.1.9. Datos generales del atractivo 9.**

**Nombre:** Chicha de jora.

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### **LUGAR DE ORIGEN**

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Sr. José Guamán.

**Fecha en que lo consumen:** Festividades parroquiales rurales (del 8 al 26 de Septiembre)

**Ubicación:** Vía Principal, Columbe.

#### **DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:**

La elaboración de chicha de jora es artesanal, tanto que algunos productores la consideran como un arte, lo que explica la reserva demostrada por quienes

afirman prefieren no revelar sus particularidades métodos de elaboración, en muchos casos se mezcla con valores religiosos o festivos.

En la época del Incanato recibía el nombre de *Aqha*. Según cuenta la tradición, durante el mandato de Túpac Yupanqui las lluvias deterioraron los silos donde se almacenaba maíz por lo que los granos se fermentaron y derivaron en malta de maíz. Para que no se eche a perder el maíz, se ordenó el reparto de esta malta para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero finalmente la terminaron desechando. Uno de los pobladores que rebuscaba entre la basura debido al hambre, consumió de la malta terminando sumido en la embriaguez.

La materia prima más utilizada es el maíz maduro, el mismo que es sometido a un proceso de cocción y un posterior almacenamiento en un lugar fresco y seco para de este modo conseguir una fermentación pero controlada y paulatinamente, los métodos artesanales más empleados son los que emplean vasijas de barro denominadas “pondos” los mismos que son enterrados a unos 50 cm de profundidad, para de este modo llevar a cabo con éxito el proceso de la elaboración de la chicha.

Se la suele servir por motivo de celebraciones importantes y también se la usa mucho en cocina como un sazonador de aroma y cuerpo destacado.

#### **5.1.10. Datos generales del atractivo 10**

**Nombre:** Ají en piedra

**Categoría:** folklore.

**Tipo:** comidas y bebidas típicas.



#### **LUGAR DE ORIGEN**

**Provincia:** Chimborazo.

**Cantón:** Colta.

**Familia que lo prepara:** Lic. Marta Tenelema.

**Fecha en que lo consumen:** Diariamente.

**Ubicación:** Calle principal, Santiago de Quito.

#### **DESCRIPCIÓN DEL ATRACTIVO:**

Históricamente, se asocia el ají con el viaje de Colón a América. Cristóbal Colón recibe el crédito por haber introducido el ají en Europa y

consecuentemente en África y Asia. En su primer viaje él encontró una planta cuya fruta tenía el picante de la pimienta. Colón lo llamó pimienta roja porque las plantas tenían los frutos rojos. Estas plantas fueron más tarde clasificadas como "Capsicum". Desde su descubrimiento fue incorporado inmediatamente a la cocina mundial.

Investigadores del "Capsicum" usan indistintamente los términos ají, chile o pimienta como términos semejantes.

El fruto se usa extensivamente como condimento y se lo sirve prácticamente con todo tipo de comida, naturalmente si esta es de sal, existen muchas maneras de prepararlo, la forma de realizar este aderezo en el cantón Colta y sus comunidades se ha podido mantener a lo largo del tiempo en la mayoría de casos, con la tradicional piedra de río en forma cóncava y lisa, además de un mortero de corte rústico pero muy eficiente elaborado del mismo material, se machaca el ají consecutivamente hasta obtener una pasta de color rojiza generalmente a la cual únicamente se agrega sal y cebolla blanca picada finamente, la otra variante de esta preparación es a la que se le incorpora el zumo del tomate de árbol y cebolla roja, usualmente encontramos este aderezo en las mesas de los establecimientos que expenden comida como un acompañante prácticamente infaltable.

## 5.2. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

**Pregunta 1.** ¿En qué grupo según su edad se encuentra?

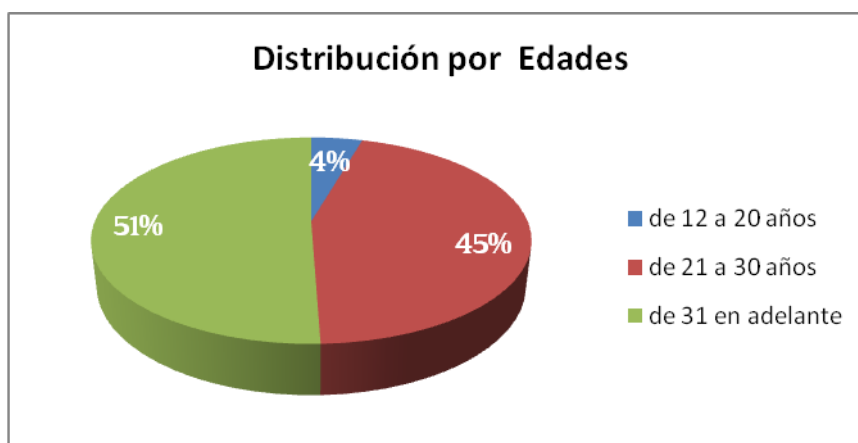
**CUADRO Nº 2**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
de 12 a 20 años	5	4%
de 21 a 30 años	40	45%
de 31 en adelante	45	51%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 2**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

### ANALISIS.

El 4% de los Turistas que visitan el cantón Colta, oscilan entre los 12 a 20 años de edad. El 45% fluctúan entre 21 a 30 años y el 51% pertenece al grupo de 31 años en adelante.

Algo más de la mitad de Turistas que visitan el cantón Colta son adultos. Tomando en cuenta el grupo de las edades de los turistas se puede fortalecer

la clase de atención a los clientes ya que se deberá considerar algunos elementos que pueden mejorar sustancialmente la cantidad de visitas de los potenciales clientes y esto puede ser el mejoramiento de los ambientes en donde se expenden los alimentos, la presentación de las personas que los preparan, el tipo de atención que siempre debe procurar cortesía y rapidez, pero por sobre todo la preparación adecuada de los platos típicos del sector es decir conservar el sabor auténtico.

Otra parte de los turistas son jóvenes quienes a su vez requieren otro tipo de atención. Este grupo de personas es mucho más exigente al momento de solicitar calidad, son más selectivos, tienen necesidad de conocer con detalle las opciones que ofrece el establecimiento, e incluso puede ser que no gusten de cierto producto en cuyo caso se debe tener una alternativa, para poder complementar la preparación. En el grupo de los menores de edad se presentan los mismos requerimientos que en el anterior pero con mayor exigencia, pueden en ocasiones ser más irascibles, de modo que para este grupo específicamente incluso se debe tener a la mano un menú infantil, sin dejar de lado lo esencial que sería una dieta equilibrada y variada en platos, sabores, texturas y consistencia e incluso colores, para acostumbrar al paladar y lograr un adecuado aporte nutritivo. El olor, el color, el sabor y la forma influyen en sus gustos personales. Además, no hay que olvidar responder preguntas tales como ¿Cuál debe ser la atención los clientes?, ¿Cómo hacerlo?, ¿Con quién?, ¿Traerán ventajas o desventajas?”, puesto que existen diferentes edades, culturas y procedencias de los clientes.



**Pregunta 2.** ¿Usted es turista?

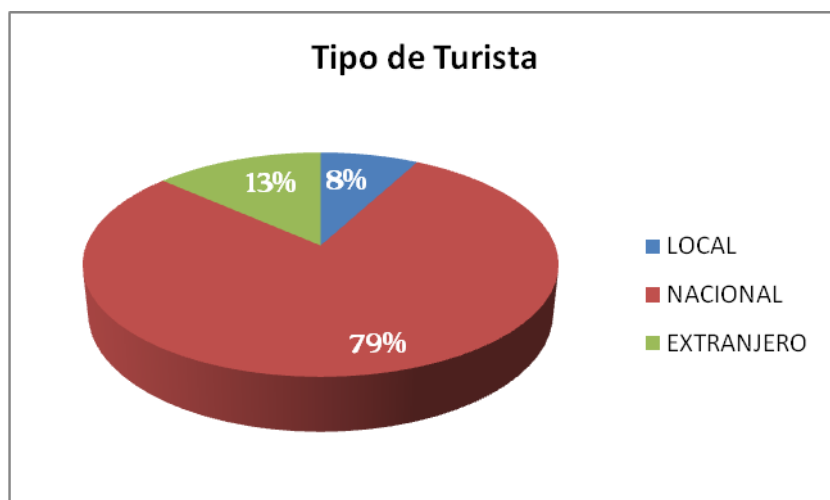
**CUADRO Nº 3**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
LOCAL	7	8%
NACIONAL	70	79%
EXTRANJERO	12	13%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 3**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**ANALISIS.**

Se conoce popularmente con el término de “Turista” a aquella persona que se traslada de su territorio de origen o de su residencia habitual a un punto geográfico diferente al suyo. La ausencia se produce más allá de 24 horas e incluye pernoctación en el punto geográfico de destino. Tradicionalmente, a la persona que se traslada de su país a otro y que lo hace con la finalidad de aumentar su conocimiento cultural.

El 79% de los turistas que visitan el cantón Colta son nacionales, el 13 % corresponde a turistas extranjeros y el restante 8% son turistas locales, cabe aclarar que al referirnos a este segmento de turistas estamos hablando de las personas que originalmente nacieron en el cantón Colta, y ya sea por trabajo o estudio migraron hacia otros destinos, pero habitualmente regresan a su tierra.

La mayor parte de los turistas pertenecen al país, es por eso que los servicios deben estar preferentemente dirigidos a los turistas nacionales, considerando sus costumbres gastronómicas, cultura y tradiciones.

El cantón Colta ofrece alimentos propios de la región andina y otros platillos fusionados con la gastronomía de la Costa, los mismos que tienen gran acogida por los turistas.

Cabe establecer una clara diferencia entre los turistas extranjeros, nacionales y locales quienes tienen culturas gastronómicas muy distintas, como por ejemplo la comida de los extranjeros prácticamente se reduce a la característica denominada comida rápida o “fast food”. En cambio, la comida de los turistas nacionales bien puede ser basada en las culturas propias de su región, en el caso de la costa a base de mariscos, y los turistas locales son quienes tienen más conocimiento y costumbre sobre los platillos que se expenden en el cantón Colta.

Tomando en cuenta estos aspectos se debe explotar los platillos del sector que a más de ser alimentos básicos y característicos de la región Centro del país ha marcado el desarrollo de la gastronomía en esta amplia región.

**Pregunta 3.** ¿Conoce la cultura gastronómica del Cantón Colta?

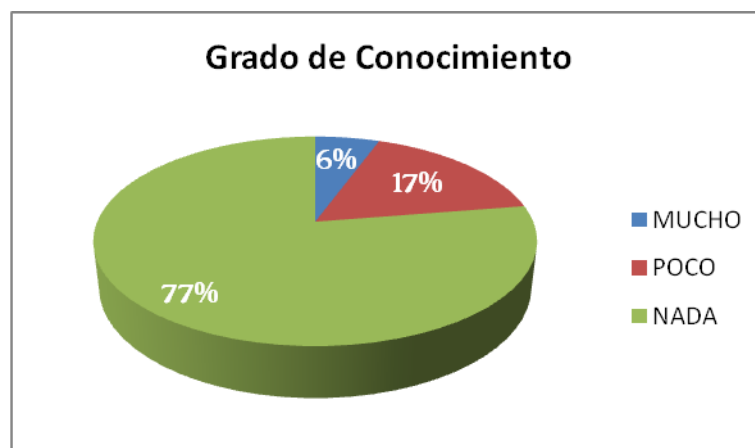
**CUADRO Nº 4**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MUCHO	5	6%
POCO	15	17%
NADA	69	77%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 4**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

Gastronomía (del griego γαστρονομία) es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes

culturales entre los que se encuentran las preferencias gastronómicas que pueden ir desde el estilo gourmet hasta lo más popular que es la comida típica tomando como eje central la comida.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones, que naturalmente han sufrido procesos de transformación y adaptación a la realidad del medio en que se desenvuelven. Como podemos observar la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en la tierra.

Se sabe que existen estudios de gastronomía que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática varias recetas, sino a un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

Sin embargo de ello existe un 77% de la población encuestada que no posee un conocimiento amplio sobre la tradición y cultura gastronómica del Cantón Colta, lamentablemente cada día se puede comprobar que mucha gente ha sucumbido a sustitutos paupérrimos (sazones, arroces y salsas prefabricados), la pérdida de la tradición por falta de comunicación entre las generaciones; en fin, son muchos los motivos que dan como resultado un olvido casi total de su cultura gastronómica.

**Pregunta 4.** ¿Considera que la gastronomía local es una alternativa para el desarrollo turístico?

**CUADRO Nº 5**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	74	83%
NO	15	17%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 5**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

El turismo mueve millones de personas por todo el mundo y ofrece grandes beneficios económicos. El turismo es una fuente potencial de riqueza y de desarrollo de los territorios, ya que sin duda genera un importante flujo de riqueza directa e indirectamente, potencia la economía local y permite que, en los ámbitos rurales, se pueda explotar económicamente el patrimonio cultural,

natural y social. Todo esto sin olvidar el evidente impacto que sobre las sociedades tiene la gastronomía de cada cultura.

Es evidente que la gastronomía ha pasado a ser un elemento que estimula, más y más la curiosidad y, consecuentemente ya no debe evitarse al diseñar un paquete turístico basado en el ofrecimiento de la comida típica de cada región, en este sentido el 83% de la población encuestada considera que la gastronomía local si es una alternativa para el desarrollo turístico, pues es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria

La comida y la bebida adquieren características durante las celebraciones, ya sea durante los llamados ritos familiares (como bodas, bautizos, comuniones, funerales, etc.) o durante los más relacionados con aspectos religiosos (Navidad, fiestas patronales, etc.). En tales ocasiones, se consumen alimentos y bebidas que, rara vez, están presentes durante el resto del año.

Son, todas ellas, un conjunto de tradiciones populares e historia que, finalmente, se ha convertido en un inmedible elemento mediático. Un fenómeno social que, a su vez, fomenta, año tras año, el turismo internacional.

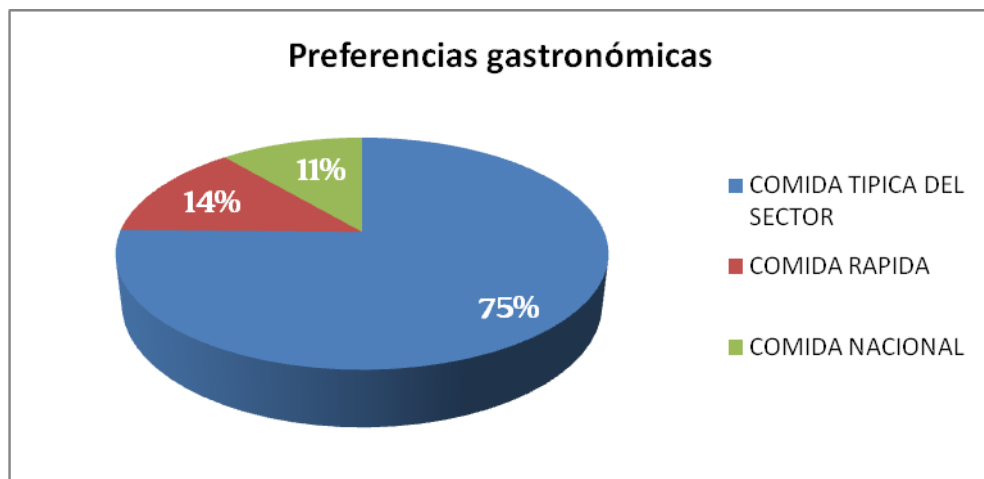
**Pregunta 5.** ¿Al visitar el Cantón Colta, cuáles son sus preferencias gastronómicas?

**CUADRO Nº 6**

<b>RESPUESTA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
COMIDA TIPICA DEL SECTOR	67	75%
COMIDA RAPIDA	12	14%
COMIDA NACIONAL	10	11%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 6**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

Son propias del ser humano actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, las preferencias

gastronómicas se deben entender como una actividad interdisciplinaria. De esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

A la hora de probar distintos platos, es placentero disfrutar de una gastronomía diferente basada en productos típicos del lugar. Es importante que los visitantes tengan conocimiento sobre los platos típicos que existen en cada zona y en caso de no tener idea alguna de las opciones gastronómicas es imprescindible crear en la mente del comensal la necesidad de probar las especialidades del sector, para de esta manera de fomentar el turismo logrando promover el cantón Colta como un destino turístico gastronómico y posicionarlo a nivel nacional e internacional.

En su gran mayoría los platos típicos que se ofrecen en el cantón Colta tienen una gran aceptación, ya que el 75% de las personas encuestadas prefieren degustar la gastronomía propia del lugar; al contar con presencia de turistas extranjeros, existen locales que expenden comida rápida la misma que es apetecida en un 14%, sin embargo los turistas en un 11% también tienen preferencia por la comida nacional.



**Pregunta 6.** ¿Considera que uno de los atractivos para visitar el cantón Colta es la Cultura Gastronómica?

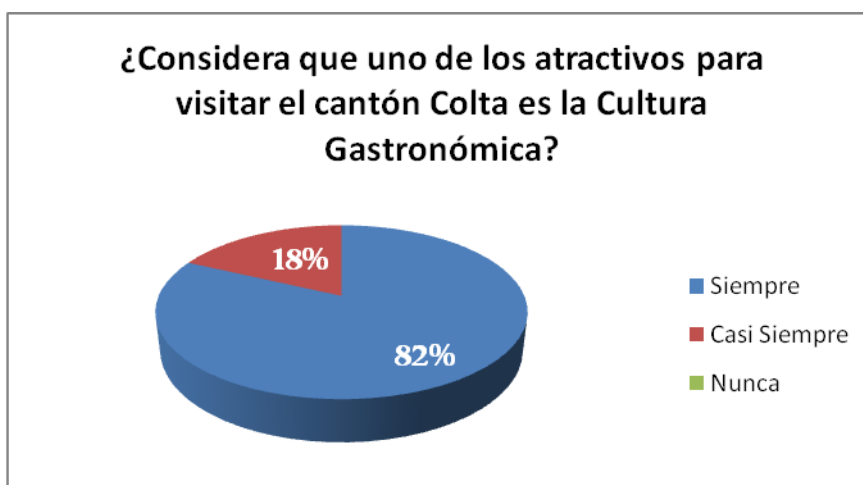
**CUADRO Nº 7**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	73	82%
Casi Siempre	16	18%
Nunca	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

ELABORACIÓN: NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 7**



FUENTE: Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

ELABORACIÓN: NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

A pesar de ser un país pequeño, la **gastronomía de Ecuador** es bastante variada, al ser una nación multiétnica y pluricultural, nos ofrece una gastronomía rica, abundante y llena de sabor, destacando la diversidad de ingredientes debido a que dentro del país se encuentran cuatro regiones

naturales (Costa, Sierra, Amazonía e Insular), dentro de las cuales existen diferentes costumbres y tradiciones.

Dentro del Ecuador, cada sector debería cuidar sus características propias para mostrar tanto al turista nacional como al extranjero sus costumbres y tradiciones, dando origen al desarrollo turístico territorial rural, siendo este un motor generador de divisas, sin embargo el 82% de las personas encuestadas indican que la cultura gastronómica del cantón Colta es un referente para visitar el sector ya que ofrecen platos característicos de las nacionalidades indígenas, plagada en ella recuerdos, sensaciones, olores, sabores y las más cálidas remembranzas de un pueblo y de su gente. Pecaríamos de mezquinos si solo enumeráramos atractivos naturales ya que lo importante es rescatar los atractivos culturales y destacar cada uno de los potajes de la notable gastronomía Coltense, ya que es una de las civilizaciones de mayor trascendencia en la Provincia.

También deben tratar cordialmente y eficazmente a todos y cada uno de los visitantes que acuden o simplemente transitan por el lugar ya que de manera directa están apoyando al crecimiento socio económico del cantón Colta al adquirir los productos que ahí se ofertan. Por lo tanto se puede decir que la vida entera está gobernada por la gastronomía: como por ejemplo el llanto de un recién nacido llama a la madre para que le dé el pecho para que lo amamante y el moribundo todavía recibe con cierto placer la pócima suprema que por desgracia ya no puede digerir.

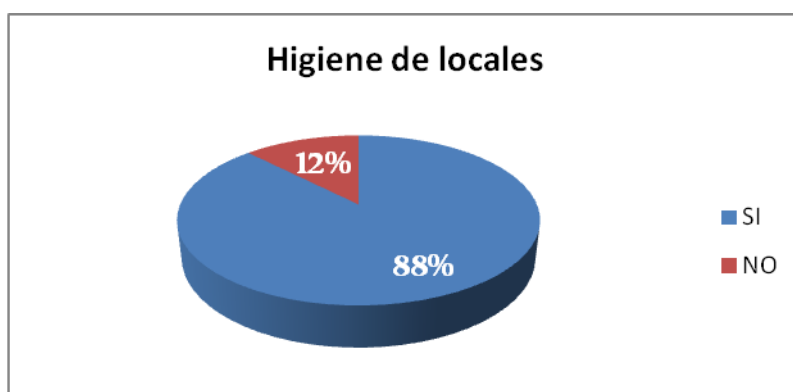
**Pregunta 7.** ¿Considera que los locales donde se expenden los platos típicos cumplen con las normas de básicas de higiene que fomenten la difusión y promoción de la Cultura Gastronómica?

**CUADRO Nº 8**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	78	83%
NO	11	17%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 8**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

La higiene es uno de los pilares para evitar que alimentos o superficies se contaminen y causen problemas de salud, es por ello que se debe tener en cuenta que los establecimiento en los que se expendan alimentos, son la carta de presentación de los productos a ofrecer, de esta manera en el cantón Colta según las encuestas aplicadas a los visitantes, nos indican en un 83% que los propietarios de los locales mantienen una buena higiene y sus locales van

acorde con su Cultura, pero sin embargo un 17 % nos indican que existen locales que no garantizan sanidad e higiene.

La mayoría de los turistas sostienen que la limpieza en los diferentes locales que expendan alimentos es buena pero a pesar de ello, los mismos resultados demuestran que es necesario incorporar un plan de capacitación para que los dueños de estos locales apliquen normas de limpieza aportando a alcanzar la excelencia y mejorar los mecanismos de supervisión higiénica.

La mayoría de estudios se han centrado en los procesos de producción de las industrias que prestan servicios alimentarios, obviando el tema de la higiene, pues “la limpieza exhaustiva de las instalaciones, equipos y todos los elementos que intervienen en el proceso de producción, como factor “sine qua non” para la obtención de un buen producto, tanto en la calidad intrínseca como en las condiciones higiénicas” que deben reunir los ambientes y el servicio mismo de la alimentación. Así pues, se debe dar un lugar prioritario dentro del proceso de producción alimentario, a los procedimientos de limpieza y desinfección dentro de la rutina diaria. Esto significa que la limpieza, principalmente, debe convertirse en un hábito. De esto se desprende la necesidad de contar con un especialista en el tema que coordine y articule las acciones y normas imprescindibles para garantizar una higiene de suma calidad en los locales donde se expendan platos típicos del cantón Colta.

**Pregunta 8.** ¿En qué temporada recomendaría visitar el cantón Colta para degustar la Gastronomía del sector?

**CUADRO Nº 9**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Feriados	79	89%
Fines de semana	8	9%
Días ordinarios	2	2%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
ELABORACIÓN: NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 9**



FUENTE: Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
ELABORACIÓN: NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

El cantón Colta, además de ser la “Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana”, cuenta bellos atractivos turísticos tales como el volcán Chimborazo, la laguna de Colta, que se encuentra administrada por la municipalidad del cantón y son los miembros de las comunidades quienes atienden al turista. Fomentando así la cooperación comunitaria y también mejorando paulatinamente los ingresos y

nivel de vida de sus habitantes. Además, Colta es un cantón lleno de historias y leyendas para contar, la Iglesia de Balbanera que es la primera del Ecuador.

Son manifestaciones de tipo cultural y religioso, con actividades como: danzas, juegos pirotécnicos, corridas de toros populares, festivales artísticos, etc. Las principales son: el 19, 20, 21 de enero Festividades de San Sebastián, febrero o marzo Carnaval de Colta, marzo o abril Semana Santa, 2 de agosto el Aniversario de Cantonización, todo el mes de agosto Festividades de la Virgen de las Nieves de Cicalpa, al llegar al 7 y 8 de septiembre se celebran las Festividades de Virgen María Natividad de Balbanera, el 24 de diciembre en Cicalpa las festividades de Navidad. Las festividades de parroquiales son el 24 de mayo Juan de Velasco, 15, 16 de julio Santiago de Quito y del 8 al 26 de septiembre Columbe.

El domingo se desarrolla un colorido mercado de productos locales. El cantón Colta ofrece grandes atractivos turísticos para disfrutarlos en distintas épocas del año, sin embargo la cultura gastronómica se encuentra presente durante todo el año, por tanto las personas encuestadas recomiendan en un 89% visitar el lugar en feriados ya que se tiene mayor tiempo para visitar diferentes atractivos y degustar su variada gastronomía, en un 9% también manifiestan que el sector es aconsejable visitarlo los fines de semana debido a la existencia de las ferias, el 2% nos señalan que los días ordinarios también se puede disfrutar de todo lo que ofrece este mágico rincón del Ecuador.

**Pregunta 9.** ¿De acuerdo a su apreciación y gusto gastronómico determine el nivel de aceptación de los siguientes platos típicos?

➤ **PAPAS CON CUY**

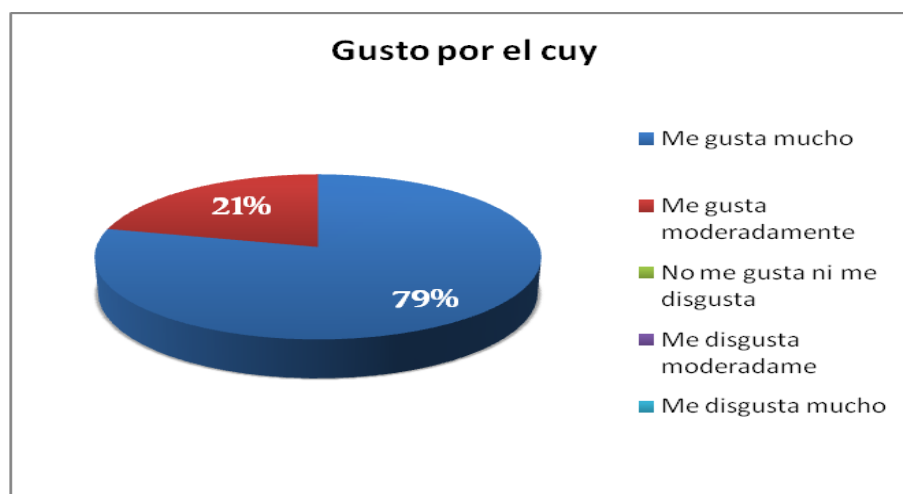
**CUADRO Nº 10**

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho	70	79%
Me gusta moderadamente	19	21%
No me gusta ni me disgusta	-	-
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 10**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

Partiendo de que el turismo es el movimiento temporal de personas a destinos fuera de su lugar normal de trabajo y residencia, así como las actividades que se desarrollan durante sus estancia en esos destinos, y las instalaciones

creadas para encargarse de sus necesidades, se entiende que los turistas interactúan con los residentes locales durante su estancia y el resultado de su relación se traduce en cambios en la calidad de vida de los individuos o de la comunidad, en el sistema de valores, en la división laboral, las relaciones familiares, actitudes, patrones de conducta y expresiones de creatividad. Los cambios en la calidad de vida de la comunidad receptora son influenciados por dos hechos principales: la relación turista-residente y el desarrollo de la misma industria; estos dos elementos y sus consecuencias contribuyen de manera directa con el nivel de satisfacción de los habitantes con la actividad turística y con sus componentes específicos, por lo que la satisfacción de los residentes con el turismo gastronómico es fundamental para sostenibilidad; en casos extremos, la hostilidad de la comunidad ha alejado a los turistas.

El cuy asado con papas es una de las preparaciones más tradicionales en la región Sierra y en este cantón en particular, tanto es así que es un plato muy apetecido obteniendo un resultado del 79% de respuestas positivas, manifestando que les gusta mucho, y el 21% nos indican que les gusta moderadamente.

Con este resultado damos a conocer que se consideraría uno de los platos tradicionales más buscados de este sector, tanto que suele resultar un plato un tanto exótico en especial para los extranjeros, quienes se ven atraídos al final por su exquisito sabor.



## NIVEL DE ACEPTACIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS

### ➤ CHOCLO CON HABAS Y QUESO

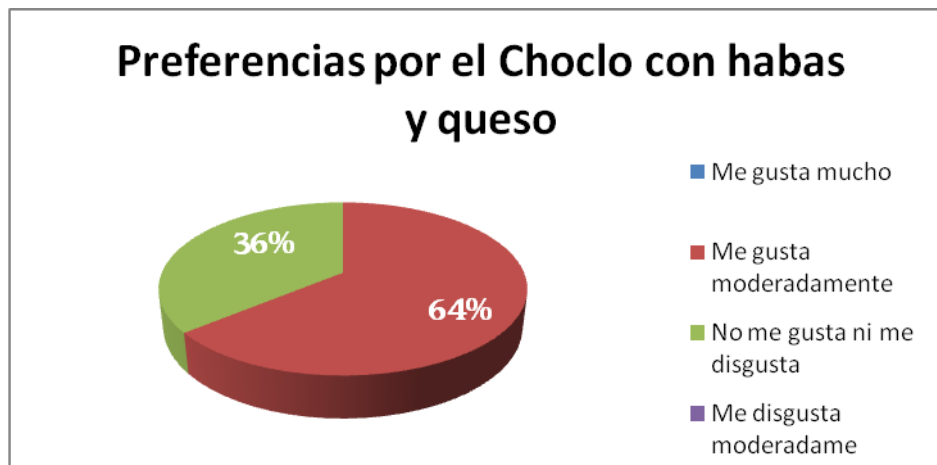
CUADRO N° 11

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho		
Me gusta moderadamente	57	64%
No me gusta ni me disgusta	32	36%
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

ELABORACIÓN: NOLIVOS, Pablo

GRAFICO N° 11



FUENTE: Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

ELABORACIÓN: NOLIVOS, Pablo

## ANÁLISIS

El choclo con habas y queso al ser considerado como un alimento ancestral, por su valor nutritivo que brindaba a los hombres y mujeres que se dedicaban a las labores del campo, se lo ha venido manteniendo a lo largo del tiempo, es

así que hoy por hoy se lo ha puesto en la alimentación de los niños a manera de refrigerio, e inclusive al ser un alimento de fácil preparación se lo comercializa en diferentes puntos del Ecuador, pero en el cantón Colta se trata de mantener este plato que es típico y propio de la zona como una alternativa saludable que a más de ser atractiva a los sentidos provee una gran cantidad de nutrientes necesarios para el cuerpo.

Es por ello que 64% de las personas encuestadas indican que les agrada el plato típico compuesto por el choclo, las habas y el queso, esto se debe al sabor particular del maíz en sus distintas texturas es decir tierno, medio maduro, maduro. en lo que concierne al queso también podemos encontrar una gran variedad de sabores y texturas pero usualmente se lo acompaña en este plato con el queso tierno y prácticamente sin sal.

➤ **CALDO DE GALLINA CRIOLLA**

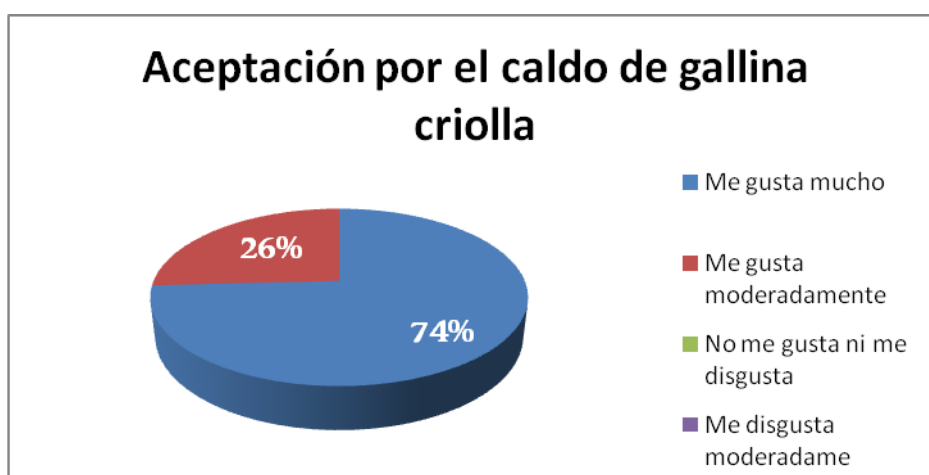
**CUADRO Nº 12**

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho	66	74%
Me gusta moderadamente	23	26%
No me gusta ni me disgusta	-	-
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 12**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

A pesar de que en la actualidad todos se han convertido en fanáticos de la comida rápida y muchas cosas más que son buenas para el paladar, fáciles y oportunas de encontrar, el Coltense no ha perdido ese deleite gastronómico de la cultura culinaria de sus ancestros, y es que es muy sencillo notar que aún en estos tiempos una de las mejores cartas de presentación de los

establecimientos que expenden comida de esta potencial fuente turística es el caldo de gallina criolla, el mismo que se prepara y consume de una manera particular, ya que su cocción se la realiza en leña, especialmente con hojas secas de eucalipto o ramas de este árbol denominada chamiza, además que viene acompañada de una guarnición de mote, siendo un plato consistente y atractivo para el comensal.

Debido a estos antecedentes el 74% de las personas encuestadas aducen que les gusta mucho este plato porque el ingrediente principal es una ave de campo criada a base de una alimentación sana y libre de productos artificiales, además de que el ambiente que le rodea también es saludable, mientras que el 26% manifiestan que su gusto es moderado.

➤ **MÁCHICA**

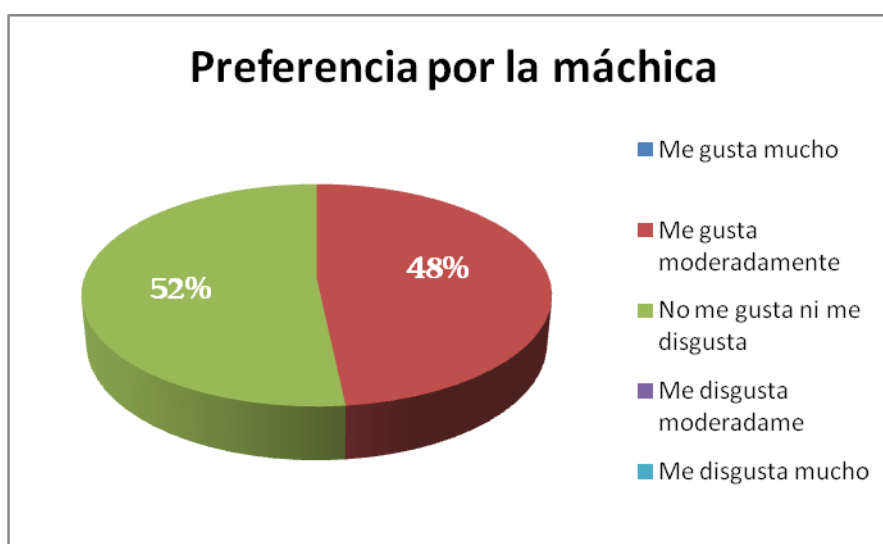
**CUADRO N° 13**

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho		
Me gusta moderadamente	43	48%
No me gusta ni me disgusta	46	52%
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO N° 13**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

La máchica es harina de cebada y contiene un alto valor nutricional. Es común consumirla en coladas, con leche o con chocolate caliente, en ese caso la mezcla se convierte en “chapo”, también se la prepara al calor y se la mezcla con queso de esa forma se obtiene la machica traposa. Estas variedades que

se prepara con la máchica es una tradición propia de la serranía andina, siendo un producto que provee de resistencia al organismo para prolongadas jornadas de trabajo.

A pesar de que sus características nutritivas son beneficiosas para nuestro cuerpo no es tan apetecida por su aspecto y tan solo el 48% de las personas encuestadas señalaron que su gusto es moderado mientras que el 52% opinan que ni les agrada ni les desagrada, teniendo como conclusión que se debería tratar de innovar las preparaciones e imagen de la misma.

➤ **HORNADO**

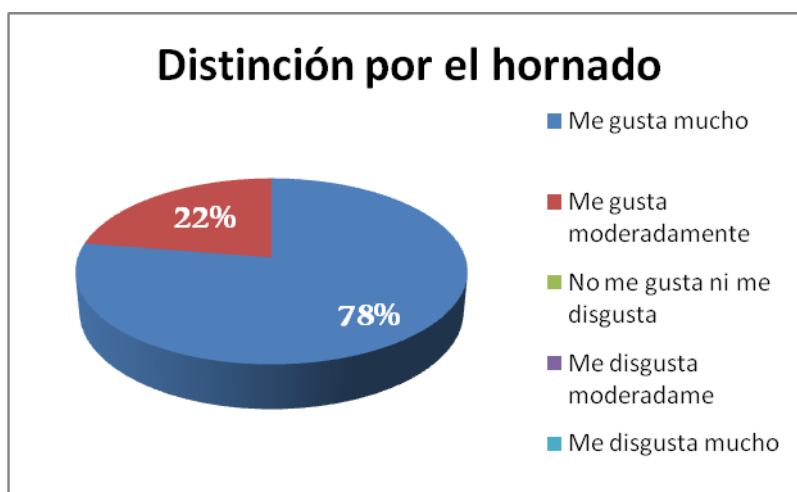
**CUADRO N° 14**

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho	69	78%
Me gusta moderadamente	20	22%
No me gusta ni me disgusta	-	-
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO N° 14**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

El cerdo se constituye en uno de alimentos más apetecibles dentro de la alimentación de los ecuatorianos, siendo este sometido a diferentes métodos de cocción, una de ellas es el conocido y muy aceptado hornado, que en el

cantón Colta se lo prepara de una manera particular ya sea por su horno o el combustible que utilizan para su horneado, que siempre suele ser leña.

El cerdo doméstico adulto tiene un cuerpo pesado y redondeado, hocico comparativamente largo y flexible, patas cortas con pezuñas (cuatro dedos) y una cola corta. La piel, gruesa pero sensible, está cubierta en parte de ásperas cerdas y exhibe una amplia variedad de colores y dibujos. A pesar de su apariencia son animales ágiles, rápidos e inteligentes.

Adaptados para la producción de carne, dado que crecen y maduran con rapidez, tienen un período de gestación corto, de unos 114 días, y pueden tener camadas muy numerosas. Son herbívoros en estado salvaje porque tienen una mandíbula preparada para vegetales. En su domesticación son omnívoros y se les da también carne, siempre picada, pero consumen una gran variedad de vegetales y restos orgánicos que contengan proteínas.

El 78% de las personas encuestadas gustan mucho de este plato ya que su característica son sus papas coloradas, el 22% nos dicen que este plato lo consumen moderadamente principalmente debido a el tipo de alimentación que ingiere el animal.



➤ **BORREGO ASADO**

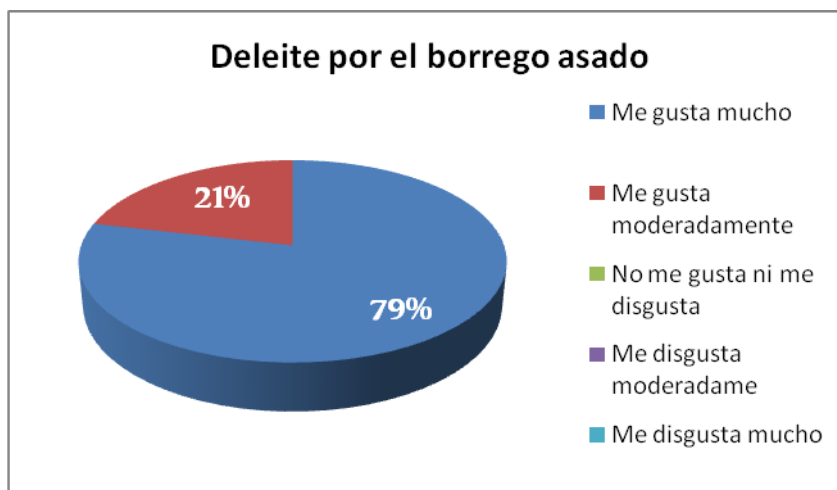
**CUADRO N° 15**

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho	70	79%
Me gusta moderadamente	19	21%
No me gusta ni me disgusta	-	-
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO N° 15**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

El borrego asado viene a constituirse un plato típico especial, ya que solamente se lo consume por celebraciones importantes, tal es el caso, de las celebraciones de carnaval, fiestas de cantonización entre otros, debido a que en la época de la Pascua se solía sacrificar este animal ya que es

representativo, el mismo que le da sentido de liberación ya que Cristo, el Cordero de Dios del que habla San Juan, por su muerte y resurrección, que es su «Pascua» (paso), nos libera también de una esclavitud: la del pecado abriendo una era nueva y definitiva a cada hombre y a toda la Humanidad.

Al ser el cantón Colta la primera ciudad Española fundada en nuestro país, fue aquí en donde de igual manera se cimentaron las costumbres propias de la religión cristiana, debido a estos antecedes se ha venido manteniendo esta costumbre la mismo que se ha transmitido de generación en generación, de manera que hasta la presente época podemos encontrar familias que realizan esta preparación, y de ellas 79% de gustan mucho de su sabor, mientras que el 21% indican que su gusto es moderado.

➤ **MASHUAS**

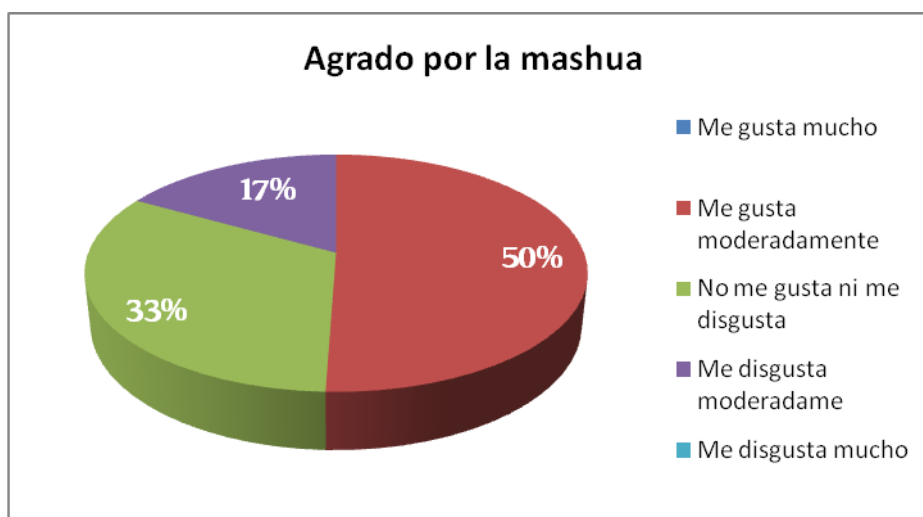
**CUADRO Nº 16**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>NÚMERO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Me gusta mucho	-	-
Me gusta moderadamente	45	50%
No me gusta ni me disgusta	29	33%
Me disgusta moderadamente	15	17%
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO Nº 16**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

La mashua es una planta originaria de los Andes centrales, probablemente en las mismas zonas donde se originó la papa.

En el país ha sido cultivada desde épocas preincaicas y numerosas culturas la han representado en sus cerámicas.

Crece en forma silvestre, de fácil cultivo que puede ser cosechada a los 6 u 8 meses de su siembra, y está asociada a la pobreza ya que no requiere del uso de fertilizantes ni pesticidas, es resistente a las heladas y en estado natural es capaz de repeler insectos.

Además en la actualidad es un producto en proceso de decadencia debido a que no tiene mucha acogida entre los consumidores, y esto se corrobora ya que el 50% de los encuestados indican que no gustan de este plato y el otro 50% indican que les gusta moderadamente.

Debido a la falta de difusión de este tubérculo y el desconocimiento de sus bondades nutricionales, se puede determinar que los cultivos de mashua en la sierra han venido disminuyendo en el transcurso de los últimos años, y sean sustituidos por otras plantaciones más comerciales.

➤ **COLADA MORADA**

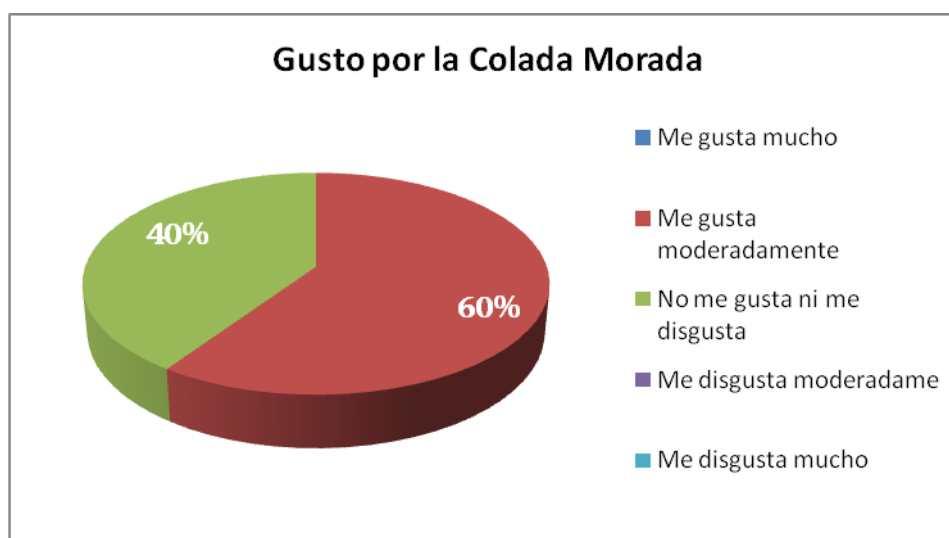
**CUADRO N° 17**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>NÚMERO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Me gusta mucho	-	-
Me gusta moderadamente	53	60%
No me gusta ni me disgusta	36	40%
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO N° 17**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

La colada morada es una bebida que se prepara especialmente en la época de finados, siendo esta como muchas de las festividades cristianas, la misma que tiene su origen en los ritos paganos cuando los colonizadores españoles

adoptaron símbolos y fiestas de los pueblos prehispánicos, para lograr su evangelización.

Todo inició cuando en 998, el Vaticano instituyó el día de Los Santos Difuntos. Una vez que la fiesta fue aceptada por Roma se extendió para todo el mundo cristiano, solo las formas de conmemoración varían en cada cultura. Esta fiesta llegó con los españoles y desde entonces también se la ha constituido como una costumbre tradicional del Ecuador; En el cantón Colta esta tradición se la celebra de una manera muy peculiar, ya que el indígena celebra esta fecha visitando la tumba del muerto, lleva la colada morada, comida y bebida, de ser posible la que le gustaba al finado. Se reúne con su familia alrededor de la tumba, lloran y rezan.

En el cantón Colta esta bebida tiene una particularidad en su preparación, por lo que la hace un tanto diferente en cuanto a su aspecto visual, siendo acogida por un 60% de personas que gustan moderadamente de esta bebida, y entre las personas que ni les gusta ni les disgusta esta el 40% restante.

➤ **CHICA DE JORA**

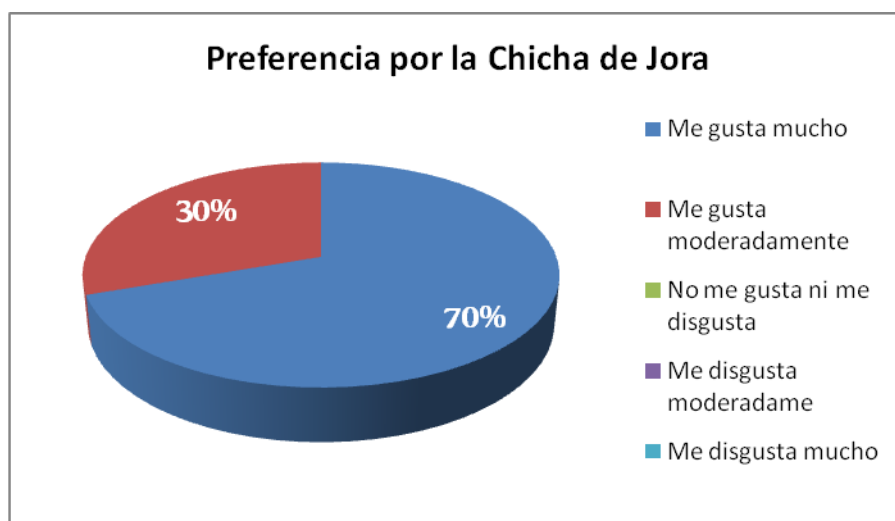
**CUADRO N° 18**

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho	62	70%
Me gusta moderadamente	27	30%
No me gusta ni me disgusta	-	-
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO N° 18**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

La Chicha de jora es una bebida típica de Colta, difundida en la mayoría de sus parroquias. Presenta diversas variedades según el sector , pero su preparación se compone principalmente del "maíz de jora".

Es elaborada desde la época pre incaica siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina.

En la época del Incanato recibía el nombre de *Aqha*. Según cuenta la tradición, durante el mandato de Túpac Yupanqui las lluvias deterioraron los silos donde se almacenaba maíz por lo que los granos se fermentaron y derivaron en malta de maíz. Para que no se eche a perder el maíz, se ordenó el reparto de esta malta para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero finalmente la terminaron desechando. Pero un poblador que rebuscaba entre la basura debido al hambre, consumió de la malta terminando sumido en la embriaguez.

Fue la bebida favorita de la nobleza inca además de utilizarse en rituales ceremoniales. Durante el Inti Raymi el Inca brindaba con chicha de jora en honor al Sol. También era costumbre dejar un recipiente con esta bebida en la tumba de un familiar fallecido u ofrecerla como pago a la Pachamama o *Tinka* para tener una buena cosecha.

Actualmente en el cantón Colta se lo consume en épocas festivas o en celebraciones especiales es por ello que al 70% de la población encuestada le gusta mucho y al 30% le gusta moderadamente debido al fermento que presenta.



➤ **AJI EN PIEDRA**

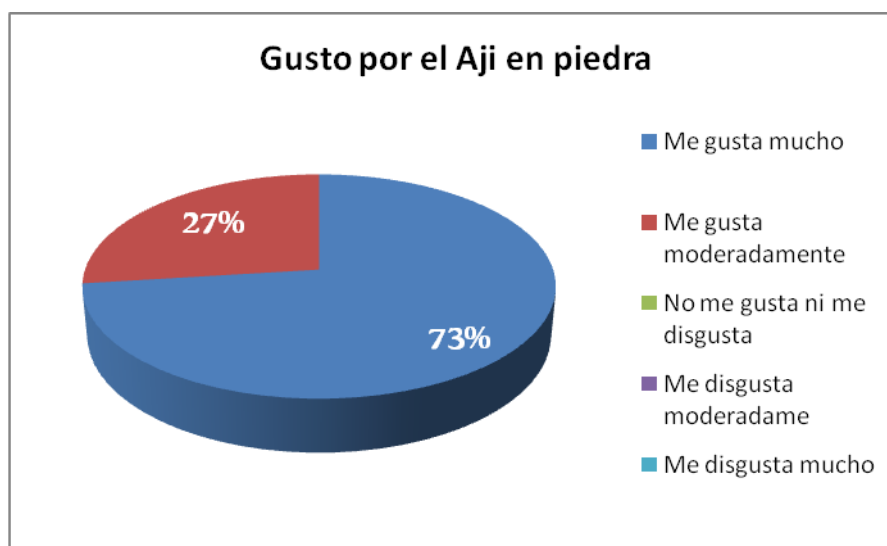
**CUADRO N° 19**

ALTERNATIVAS	NÚMERO	PORCENTAJE
Me gusta mucho	65	73%
Me gusta moderadamente	24	27%
No me gusta ni me disgusta	-	-
Me disgusta moderadamente	-	-
Me disgusta mucho	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO N° 19**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.

**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

El ají tiene la fama de ser una de las especies más picantes dentro de la gastronomía actual. Su aspecto, generalmente es de color rojo, ya que pretende dar un aspecto fuerte y un sabor picante al comerlo.

Se constituye un aderezo que se lo usa de manera frecuente para acompañar a las comidas de sal, ya que esto les da un sabor más agresivo y condimentado, despertando el sentido del gusto, diferente a lo ácido, dulce, amargo o salado, es un atributo buscado en muchos platos.

En el cantón Colta este suele ser extremadamente fuerte pero sin embargo es muy apetecido para acompañar diferentes platos, tanto es así que a la mayor parte de las personas encuestadas en un 73% manifiestan que les gusta mucho y un 27% gustan moderadamente, es por ello que se considera que toda preparación típica del cantón Colta debe estar acompañada de este aderezo para sentir lo propio de la zona.

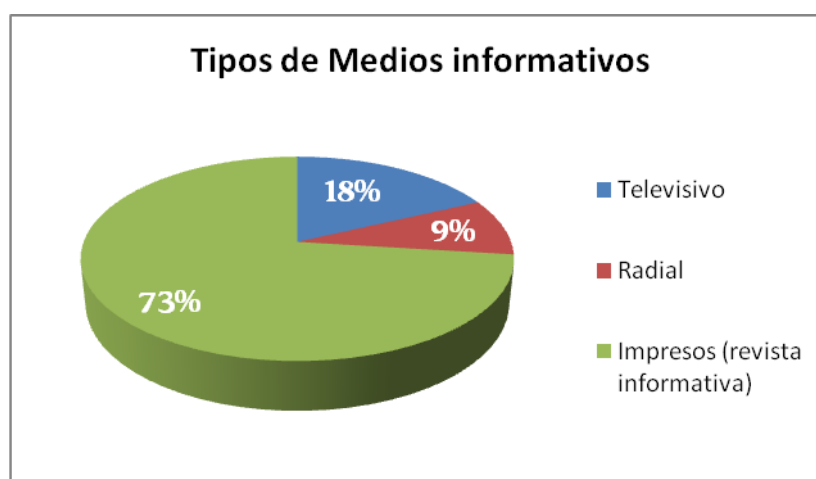
**Pregunta 10.** ¿Mediante que medio informativo cree usted que difundirá adecuadamente la cultura gastronómica del cantón Colta?

**CUADRO N° 20**

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Televisivo	16	18%
Radial	8	9%
Impresos (revista informativa)	65	73%
<b>TOTAL</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

**GRAFICO N° 20**



**FUENTE:** Turistas nacionales, extranjeros y pobladores del Cantón Colta.  
**ELABORACIÓN:** NOLIVOS, Pablo

## **ANÁLISIS**

Los medios informativos son los encargados de comunicar sobre los diferentes bienes y servicios que existen en el entorno social, ya que este interactúa mediante la promoción que tiene como objetivo, que el significado de la información sea comprendido en este caso por los turistas sean nacionales o extranjeros, en este caso el 73% de las personas encuestadas nos indican que

una revista informativa seria el medio informativo idóneo para difundir la cultura gastronómica del cantón, el 18% creen que mediante los medios televisivos se logrará la difusión, y el 9% manifiesta que el medio radial atraería más turistas difundiendo de esa manera la cultura Gastronómica del cantón Colta.

Pues bien analizando lo que constituye una revista informativa, despierta un gran interés en el ámbito turístico, especialmente por las ventajas que ofrece, ya que se puede mostrar al público en general toda la diversidad con la que cuenta el Cantón, sean estos los atractivos naturales como los culturales, siendo un medio de fácil circulación y mayor permanencia en la mente de las personas.

## **VI. CONCLUSIONES**

- Luego de haber desarrollado el respectivo análisis de los resultados obtenidos en la investigación se concluye que el turismo gastronómico del Cantón Colta no es difundido adecuadamente por parte de sus autoridades como también de sus habitantes.
- Quienes forman parte del cantón no toman en cuenta que el turismo gastronómico del sector constituye una fuente importante de ingresos, lo que daría la oportunidad de mejorar la calidad de vida de las personas y sus familias.
- El lugar será permanentemente recordado no únicamente por los hermosos paisajes que ofrece sino por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas, sino también la higiene, el servicio y el ambiente, todo lo que hace grata e inolvidable la experiencia de viajar.
- En la actualidad, existen muchos tipos y modalidades de turismo, pero es el turismo gastronómico el que permite conocer la cultura de los pueblos, sus costumbres y tradiciones, todo esto constituye una ventana para promover una nueva forma de trabajo a los habitantes del lugar.

- Se concluye además en la necesidad de conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de la región que forman parte de su cultura, conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas específicas que coinciden con fiestas cívicas o culturales, para así conocer sus ingredientes e incluso para aprender a prepararlos, es decir, para descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

## **VII. RECOMENDACIONES**

- Es importante que el Gobierno Autónomo Descentralizado de Colta, rescate y promocióne sus costumbres gastronómicas mediante campañas informativas y de capacitación para sus habitantes de manera que se sientan respaldados, para de esta forma consolidar a este cantón como un destino turístico y gastronómico.
- A las autoridades encargadas del turismo, se recomienda otorgar mayor importancia a la difusión de la cultura culinaria del cantón, implementando talleres de capacitación, ferias promocionales para que de esta manera se pueda mantener y comercializar el patrimonio histórico y gastronómico del cantón Colta.
- Es de suma importancia que las autoridades de Salud e Higiene, promuevan la aplicación de normas sanitarias y técnicas adecuadas para la correcta manipulación de alimentos y de esta forma garantizar la salud de los turistas locales, nacionales y extranjeros que visitan el lugar.
- A fin de garantizar la economía de los habitantes del Cantón Colta es importante que la oficina de turismo se encargue de adoptar mejores canales de comunicación y difusión de las alternativas culinarias que oferta el Cantón, informando a los turistas, sobre los lugares donde pueden degustar de la variedad gastronómica que ofrecen los distintos

restaurantes, para ello de igual forma es necesario tomar conciencia y mejorar la infraestructura comercial.

- Es imprescindible dar a conocer las festividades del cantón en sus distintas épocas y la oferta turística-gastronómica de Colta mediante una revista informativa para que de este modo exista la debida promoción de sus atractivos.



## VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### BIBLIOGRAFÍA

- **Barié, G.** Pueblos Indígenas y Derechos Constitucionales en América Latina. México: Águila. 2005. 320p. (6)
- **Cabianca, G.** Monografía: La carrera de Nutrición, desde una perspectiva de Género. Buenos Aires: Universidad Nacional de Salta. 2005. 380p. (13) (14)
- **SOCIEDAD (CONCEPTO)**  
Enciclopedia, Microsoft Encarta, 2006 (2)
- **García, S.** Patrimonio-gastronómico la herencia de comer. México: Trillas. 2008. 260p. (10)
- **Larousse,** Diccionario de la lengua española ilustrado del conocimiento  
Barcelona: Larousse. 2006 2500p. (1)
- **Montalvo, D. Front, C, Mitchell, A. Seligson Abby Córdova** Cultura política de la democracia en Ecuador. Quito: Universidad Andina  
2008: 310p. (11)
- **Nuñez, D.** Estudio del hombre. Biología, Sociedad y Cultura (en línea)  
  
[www.mailxmail.com/sociedad-cultura](http://www.mailxmail.com/sociedad-cultura)

2012-01-15 (7)

- **Portugal, M.** Derechos Humanos Contemporáneos. Madrid: Alta Fulla

2001. 250p. (5)

- **SOCIEDAD DEFINICIÓN**

[www.monografías.com](http://www.monografías.com)

2012-01-16 (3) (4)

- **Sagan, C.** Un punto azul pálido, Barcelona: Planeta, 2006. 120p. (8) (9)

## IX. ANEXOS

### ANEXO Nº 1

<b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b> <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b> <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>“COLTA PROVINCIA DE CHIMBORAZO”</b>					
HORA: 8:00am			FECHA: 2/1/2012		
<b>OBJETIVOS DE LA ENCUESTA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar el nivel de aceptabilidad de la cultura gastronómica entre los turistas que visitan el Cantón Colta.</li> </ul>					
<b>1. ¿Conoce la cultura gastronómica del Cantón Colta?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <span>MUCHO <input type="checkbox"/></span> <span>POCO <input type="checkbox"/></span> <span>NADA <input type="checkbox"/></span> </div>					
<b>2. ¿Usted considera que la gastronomía local, es una alternativa para el desarrollo turístico del sector?</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <span>SI <input type="checkbox"/></span> <span>NO <input type="checkbox"/></span> </div>					
<b>3. ¿?</b> <div style="height: 150px; border: 1px solid black; margin-top: 10px;"></div>					
<b>4. ¿De acuerdo a su apreciación califique a los siguientes platillos?</b>					
PLATOS	PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN				
	Me gusta mucho	Me gusta moderadamente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta moderadamente	Me disgusta mucho
Cuy con papas					
Choclo con habas y queso					
Caldo de gallina criolla					
Máchica					
Hornado					
Borrego asado					
Mashuas					
Colada morada					
Chicha de jora					
Ají en piedra					

## ANEXO Nº 2

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS GASTRONÓMICOS			
ENCUESTADOR:			FICHA N°
SUPERVISOR EVALUADOR:			FECHA:
NOMBRE DEL ATRACTIVO:			
CATEGORÍA:	TIPO:	SUBTIPO:	
UBICACIÓN			
PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	
CENTROS URBANOS MAS CERCANOS DEL ATRACTIVO			
NOMBRE DEL POBLADO		DISTANCIA (KM)	
NOMBRE DEL POBLADO		DISTANCIA (KM)	
FOTO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		
	COLOR		
	SABOR		
	TEXTURA		
	TEMPERATURA ADECUADA		
	ESTADO DE CONSERVACIÓN		
	ALTERADO	NO ALTERADO	EN PROCESO DE DETERIORO
	DETERIORADO	CONSERVADO	
	CAUSAS		